BLACK&DECKER®

All-In-One Pro™ Automatic Breadmaker

Operating Instructions & Cookbook



Delicious Home Baked Bread Has Never Been Easier!

B1650

Questions? Please call us Toll Free!

1-800-231-9786



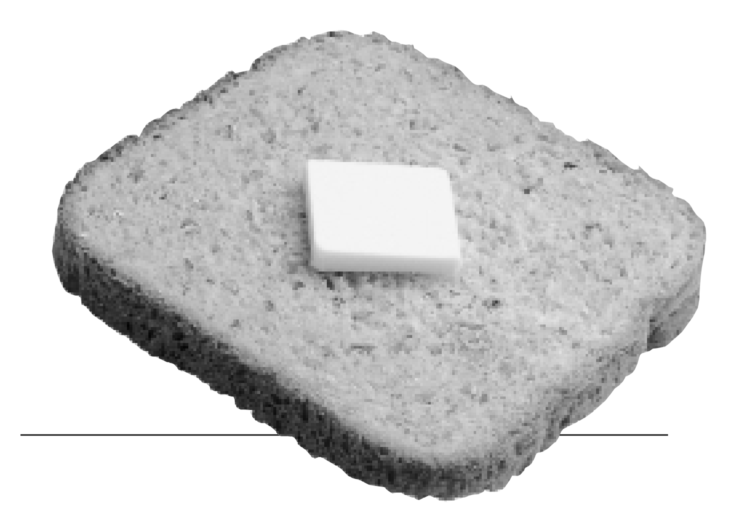
Important Safeguards

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

Read all instructions.

- Do not touch hot surfaces. Use handles or oven mitts.
- To protect against a risk of electric shock, do not immerse cord, plug, or other parts of this Breadmaker in water or other liquid, except the Mixing Paddle, which may be immersed when removed from the Baking Pan for cleaning.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning, putting on, or taking off parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. If the product requires attention within the warranty period, call the appropriate toll-free number listed on the cover of this manual for information on examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not allow cord to touch hot surfaces or hang over the edge of table or counter.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, a heated oven, or on top of a microwave oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot contents or liquids.
- To turn off, disconnect from outlet by grasping the plug. Do not yank on cord.
- Do not use Breadmaker for other than intended use.
- Do not use Breadmaker for storage purposes nor insert any utensils as they may create a risk of fire or electric shock.
- Avoid contact with moving parts.
- Do not remove the Baking Pan during operation. Press START/RESET and hold until you hear a beep if you need to stop operation.
- Do not pour any ingredients directly into the Breadmaker—only into the Baking Pan. It is important to remove the Baking Pan from the unit before putting ingredients into the Pan (except when using the “Add-Ingredient” function, see pg. 10) to avoid accidentally spilling ingredients into the oven chamber.
- Before operating, the Baking Pan must be in place to avoid electric shock.
- Place the Breadmaker at least 2 inches (50 mm) away from any walls or from under cabinets to allow for steam from vents.
- Do not cover the Breadmaker with towels or other material that may prevent steam from escaping. Some steaming from vents is normal.
- Do not clean with scouring pads. The Baking Pan and Mixing Paddle have a non-stick coating. Refer to the “Care and Cleaning” section of this book.
- Do not operate in the presence of explosive and/or flammable fumes.
- This product is intended for household use only and not for commercial or industrial use. Use for anything other than intended will void the warranty.
- To avoid damaging the machine, do not place the Baking Pan or any other object on top of the unit.

Save These Instructions





Things You Should Know About Your Breadmaker

POLARIZED PLUG

This appliance has a polarized plug—one blade is wider than the other. To reduce the risk of electric shock, this plug will fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse it. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature by modifying the plug in any way.

TAMPER-RESISTANT SCREWS

This appliance is equipped with tamper-resistant screws to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, **do not attempt to remove the outer cover**. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done **only** by authorized service personnel.

ELECTRICAL CORD

The cord length of this appliance was selected to reduce safety hazards that may occur with a longer cord. If more cord length is needed, an extension cord with a polarized plug may be used. It should be rated not less than 10 amperes, 120 Volts, and have Underwriters Laboratories (U.L.) or Canadian Standards Association (CSA) listing, depending on the country. When using a longer cord, be sure it does not drape over a working area or dangle where it could be pulled on or tripped over. Handle cord carefully for longer life; avoid jerking or straining it at outlet and appliance connections.

Product may vary slightly from what is illustrated.

BEFORE FIRST USE

There's nothing like the aroma of fresh-baked bread. With the Black & Decker All-In-One Pro™ Automatic Breadmaker, you can have the old-fashioned goodness of homemade bread with today's automatic convenience. That's because the All-In-One Pro™ Breadmaker does the work for you. Even if you've never made homemade bread before, you'll rise to the occasion with this Breadmaker.

Please take a few minutes to read this Use & Care Instruction/Cookbook and to find a place to keep it handy for reference. Pay particular attention to the safety instructions provided for your protection. Review the product warranty and service statements and fill out and mail in the owner registration form.

Carefully unpack the Breadmaker and remove all packaging materials. To remove any dust that may have accumulated during packing, wipe the Baking Pan, Mixing Paddle, and outside surface of the Breadmaker with a clean, damp cloth. Do not use scouring pads or any abrasives on any part of the Breadmaker.



Table Of Contents

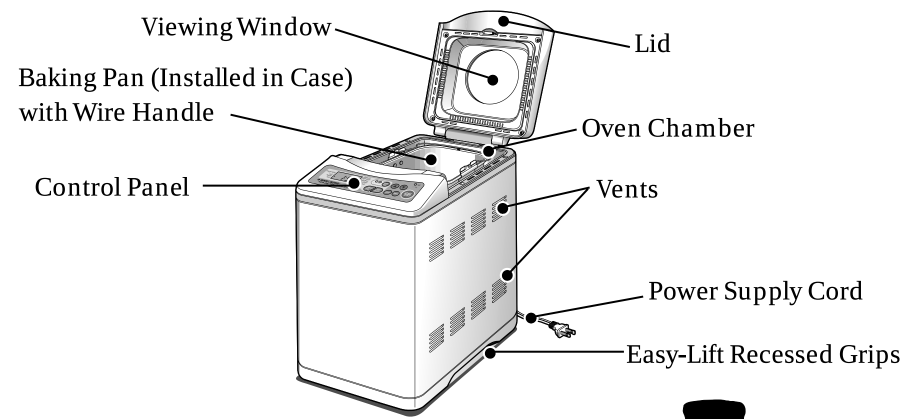
Getting To Know Your Breadmaker

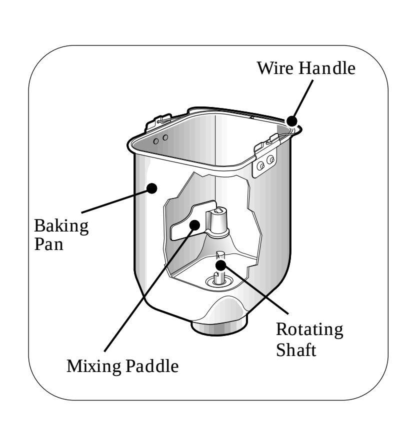


Quick Tips

- Your breadmaker makes large 2 lb (900 g) or smaller 1.5 lb (700 g) loaves.
- There are five settings including one for dough or pasta.
- The "Super Rapid Bake" setting can produce **variations of basic white bread** in just over an hour. This setting can only be used with recipes supplied. **You cannot use the timer** with this selection. This setting cannot handle heavier recipes such as whole grain because of its shortened rising cycle.
- Depending on the recipe you select, the "Dough/Pasta" setting will let you produce dough that can be shaped into dinner rolls, pizza, long loaves, challah, pretzels, filled braids, or more. For Pasta, be sure to use pasta or semolina flour. Pasta dough should be processed through a pasta maker or pasta shaper to form the desired shape. Consult the Cookbook section of this manual.
- The Crust Control function lets you choose "Regular" or "Dark" crust on the Basic, Rapid Bake, or Sweet settings. It cannot be used on the Whole Grain or Dough/Pasta settings.
- The "Keep Warm" function begins automatically after bread is baked. It keeps baked bread warm up to an hour after the baking is done. This function stops after 60 minutes or when the unit is unplugged, or the Start/Reset button is pressed.
- An "Add-Ingredient" function signals with beeps when it's time to add ingredients such as fruits or nuts to recipes used with any setting except Rapid Bake. A beep signals before kneading is completed to let you know when to add ingredients. This feature helps keep fruit or nuts whole (See "Add-Ingredient Function" pg. 10 for more details). If you use the TIMER to delay baking, you may add all ingredients at once and bypass this function, however, your fruit or nuts may get "chopped" and blended into the bread.
- The Opti-Rise function allows you to extend the rise time of your 2 lb (900 g) recipes by delaying the bake cycle. Just minutes before the bake cycle begins, beeps will sound signalling you to choose up to 2 additional 10 minute rise periods. (See "Using the Opti-Rise Feature" pg. 11 for more details). The Opti-Rise function cannot be used with the Dough/Pasta or Super Rapid Bake settings.
- Do not cover the breadmaker with towels or other material that may prevent steam from escaping. Some steaming from vents is normal. Because of escaping steam, you should keep the breadmaker several inches (more than 20 cm) away from cabinets while making bread.
- Do not place any objects on top of the breadmaker.
- **IMPORTANT:** Add ingredients in the order they are specified in the recipe. For best results, **accurate measuring of ingredients is very important.** Do not put larger quantities than recommended into the Baking Pan as it may produce poor results and may damage the breadmaker.

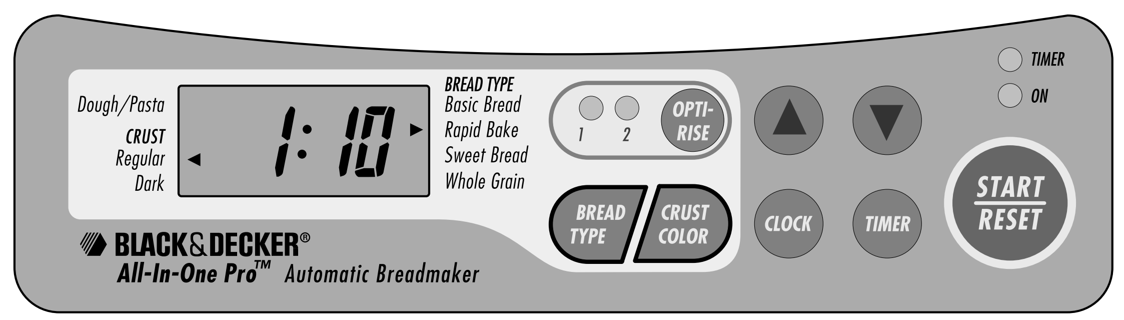
Names Of Parts





Control Panel Settings & Functions





NOTE: *When using the touch pad control, be sure to press the pad until you hear a beep.*

1. Display

- The black arrow at the right side of the display indicates your bread setting choice; the left side arrow indicates the Dough/Pasta setting and Crust Color choices.
- The digital clock shows either the current time of day, or, when the breadmaker is operating, the time it will take for your bread to be completed under the selected setting.
- Shows minute-by-minute time countdown.
- Indicates troubleshooting message in the Window (see "Troubleshooting" pg. 11)

2. Clock Button

Use when setting the current time of day.

- The CLOCK button is used with the "Up" and "Down" arrows to set the 12 hour "AM" or "PM" digital clock.

3. Timer Button

Use when setting the TIMER to delay baking.

- The TIMER button is used with the "Up" and "Down" arrows to set the time you wish your bread to be complete (up to 13-hour delay).

4. Start/Reset Button

- Press to start operation and to display the time it will take for your bread to be completed under the selected setting.
- Press and hold to cancel the breadmaking operation. The red "on" light goes out & unit beeps (DO NOT press when you are just checking the progress of your bread or you will cancel your program).

5. Opti-Rise Button

Use when extending the rise time of 2 lb (900 g) recipes.

- When unit beeps prior to baking cycle, the OPTI-RISE button can be pressed to add up to 2 ten-minute rise periods.
- Press and hold to cancel remaining rise time and start baking operation.

6. Indicator Lights

- The red "on" light indicates that the breadmaking operation has started. When the cycle is complete, the red light will flash for 60 minutes in its "Keep Warm" cycle. If you do not remove the bread after 60 minutes, it will simply remain on to show you that the unit is still plugged in.
- The green "timer" light indicates that the timer function is on. When the actual breadmaking operation begins, the green light will go off, and the red light will come on.
- The 1st or 2nd green Opti-Rise lights will flash indicating that an additional 10 minutes of rise time can be chosen by pressing the Opti-Rise button. The light remains on when the Opti-Rise period is selected. Once the bake cycle begins, the light will go off.

Bread Type Setting Descriptions

NOTE: *The number in parentheses following each setting description represents the total baking time.* ***Each setting begins with a preheat period which delays the mixing cycle until the desired temperature is reached within the oven chamber. The preheat cycle does not add time to the Bread program.***

BASIC BREAD/Regular Crust or BASIC BREAD/Dark Crust (3:50 hours)

This setting is used for breads which primarily use white flour, though some recipes may include small

Bread Type Setting Descriptions



amounts of whole wheat flour as well. In the U.S., be sure to use Bread Flour; in Canada, you may use Canadian All-Purpose Flour or Bread Flour. Follow recipes carefully. Basic Bread/Regular Crust will produce good results when you are using ingredients such as cheese, nuts, or cornmeal as they tend to brown easily. Choose Basic Bread/Dark Crust, to produce a loaf with a darker crust without lengthening the baking time.

SUPER RAPID BAKE/Regular Crust or SUPER RAPID BAKE/Dark Crust (1:10 hours)

This setting is used **only** to make variations of **basic white bread** quickly whether you choose a "Regular" or "Dark" crust. **Refer to the recipe section of this booklet for a complete list of all recipes that can be used with this setting.** This setting cannot be used successfully to make breads other than those specified due to the shorter rising time of this cycle.

SWEET/Regular Crust or SWEET/Dark Crust (3:50 hours)

Use this setting for recipes that use fruit juice, large amounts of sugar, cheese, or added sweet ingredients such as raisins, dried fruit, or chocolate. Baking temperature is lower to prevent burning.

WHOLE GRAIN (4:10 hours)

This setting is used for recipes with significant amounts of whole wheat or rye flour, oats, or bran. This setting has a longer rise cycle and preheat cycle to allow heavier grains to expand. Generally, whole wheat/multi-grain breads are shorter and denser than Basic or Sweet breads. **You cannot use the Crust Color selections** with this setting.

DOUGH/PASTA (2:00 hours)

This setting makes bread-style dough and pasta dough. Dough can be shaped to make pizza, rolls, pretzels, long loaves or braids that must then be baked in a conventional oven. It can also prepare pasta dough that must then be processed and shaped through a pasta maker. Pasta dough should be removed from the Breadmaker after the "Add-Ingredient" signals (in 40 - 45 minutes). Follow pasta recipes on page 32 for specific directions.

How To Use Your Breadmaker

The four bread making settings in this unit will combine ingredients, knead, and bake bread from start to finish – automatically. The Dough/Pasta setting makes dough for a variety of recipes but you must shape and bake the dough yourself in a conventional oven or process it in a pasta maker. To delay completion, the Automatic Timer may be programmed to make bread while you are at work or asleep. (See "Setting the Timer" pg. 10)

The Cookbook section of this book includes recipes that have been thoroughly tested in Black & Decker's own test kitchens both in the United States and Canada to ensure best results. Flours, cornmeal, and a few other ingredients vary widely between the two countries.

NOTE: *The term, "All-Purpose Flour" for example, is applied to two totally different types of flour depending on whether it is purchased in the U.S. or Canada. Canadian "All-Purpose Flour" will produce good to excellent results in this Breadmaker; whereas American "All-Purpose Flour" will produce poor results.*

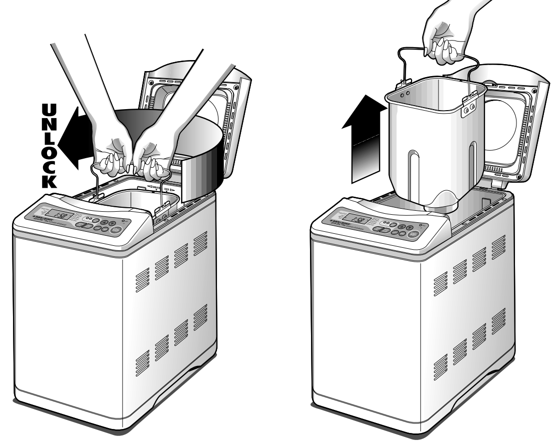
Therefore, each recipe is presented with two sets of ingredients – one for each country. Since ingredients are different, it is important that you double check to be sure you are following the appropriate recipe for ingredients in your country (U.S. or Canada) before using your Breadmaker.

Most North American national brand flours and yeasts will produce good results. Keep in mind that the recipes included here have been created by our Home Economists specifically for this automatic breadmaker (Model B1650) and may not produce acceptable results in other similar breadmakers.



For all SETTINGS (including Dough/Pasta) follow these instructions:

1 Open the lid, grasp the wire handle with two hands, and turn the Baking Pan to the left "Unlock" position, then remove it by pulling straight up on the handle. It is important to remove



the Baking Pan from the unit rather than add ingredients into the Pan while it is in place to avoid accidentally spilling ingredients into the oven chamber.

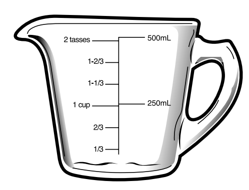
2 Attach the Mixing Paddle onto the shaft inside the Baking Pan by lining up the flat side of the Paddle with the flat side on the shaft. Gently push the Paddle onto the shaft.



3 Select a recipe from the Cookbook section of this booklet. When following the recipe:



- ***Always** add ingredients into the Baking Pan in the order they are listed.*
- ***Measure ingredients carefully & accurately. To measure liquids, use a see-through measuring cup and check the measurement at eye level.***



- ***When measuring dry ingredients, use standard dry measuring cups or measuring spoons and level off the ingredients with the straight-edge of a knife or metal spatula.***

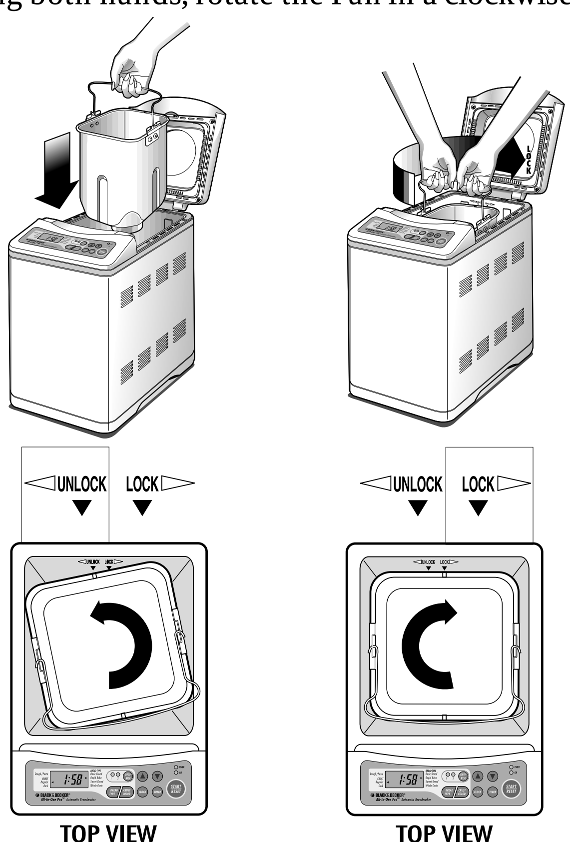
Inaccurate measurements, even if only slightly off, can make a difference in results.





- ***Yeast is always added last. Be sure that the yeast does not touch the liquid ingredients, salt or shortening.***

4 The Baking Pan can be installed in TWO POSITIONS. There are notches on two sides of the rim of the Baking Pan. Be sure to have a notched side facing toward you when you put the Pan into the oven chamber. Place the Baking Pan into the unit in a left diagonal position as illustrated. Using both hands, rotate the Pan in a clockwise

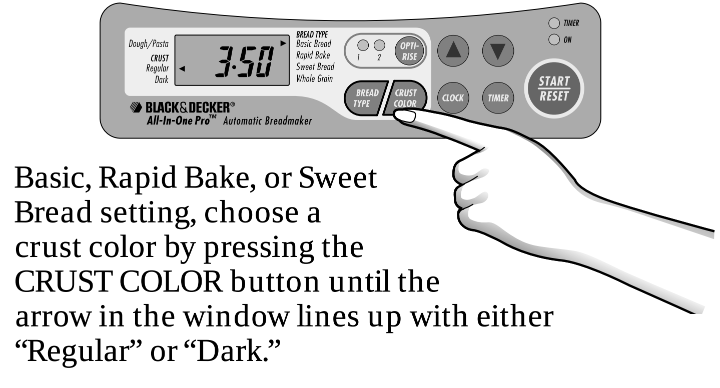


direction until the notch on the Pan lines up with the lock arrow on the back wall of the oven chamber. Fold the handle down and click into place.



5 Close the lid and plug into an outlet (120 volt). Two ARROWS will come up in the display window indicating BASIC BREAD TYPE with a REGULAR crust and 12:00 AM will flash in the display window. If you wish to use the TIMER to delay baking, you will first have to set the correct time of day. However, if you want to start the breadmaking operation now, it is not necessary to set the CLOCK.

6 To bake a Basic loaf of bread with a Regular Crust, simply press the START/RESET Button. However, you can choose a different setting for your recipe by pressing the BREAD TYPE button on the pad. Each time you press BREAD TYPE, the arrow in the display window will point to the next selection (i.e. Rapid Bake, Sweet Bread, etc.) If you are using a recipe that calls for the



Basic, Rapid Bake, or Sweet Bread setting, choose a crust color by pressing the CRUST COLOR button until the arrow in the window lines up with either “Regular” or “Dark.”

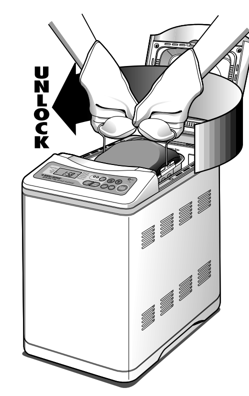
7 Press the START/RESET Button once until it beeps and the red “on” indicator light comes on. The flashing 12:00 AM will be replaced by, for example, 3:50, if you chose a recipe for the Basic Bread setting (regardless of whether you chose “Regular” or “Dark” crust). It will count down the remaining time in one-minute intervals (3:49, 3:48, etc.) until the bread is done. When the baking is complete, several beeps will sound to alert you that the bread is ready and the red indicator light will begin flashing. In addition, a flashing 12:00 AM will reappear in the display screen.

8 This Breadmaker is designed with a **Keep Warm** function that automatically begins when baking is complete. The red light will continue to flash for up to 60 minutes after baking is complete and will keep bread warm during that time. At the end of the hour, the **Keep Warm** cycle will end and the light will remain on constantly, indicating the unit is still plugged in. The bread should then be removed as soon as possible to avoid getting soggy. You may remove the Baking Pan any time during the **Keep Warm** cycle. To turn off the **Keep Warm** feature before the 60 minutes are up, simply press the START/RESET button and hold it until the display time clears.

NOTE: *The **Keep Warm** feature does not function for the DOUGH/PASTA setting since baking is not involved in this program. If you leave finished dough in the unit over a period of time, it may over-rise and produce poor results. For best results, remove dough at the end of the program and follow the recipe directions for shaping, rising, and baking.*

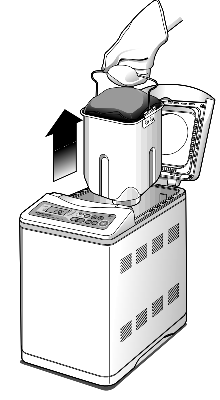
9 This unit has a convenient Viewing Window so that you may watch the progress of the bread as it is mixed, kneaded, and baked. Occasionally, some moisture may form in the window during the rising cycle. If moisture forms, you may lift the lid to look inside during the mixing and kneading stages, however, DO NOT OPEN THE LID DURING THE BAKING CYCLE (approximately the last hour or during the Super Rapid Bake setting) as this may cause the bread to underbake. Most of the moisture should disappear during the baking cycle.

10 To remove the Baking Pan, use pot holders or oven mitts, grasp the wire handle with both hands and turn the Pan to the left until the notch in the pan lines up with the unlock arrow on the back wall of the oven chamber. Pull straight up on the Baking Pan. Fold and lock the wire handle down. Turn the pan on its side and gently shake the bread





out onto a wire cooling rack. The Baking Pan and Mixing Paddle have a non-stick coated finish so that the bread should come out easily. Do not use metal utensils to remove bread as they may scratch the non-stick coating. If you have





difficulty removing bread from the Baking Pan, slide a flat rubber or plastic spatula along the sides of the pan to loosen the loaf. Turn the pan over and shake the loaf out. Allow the bread to cool before slicing. If the Mixing Paddle remains in the bottom of your loaf, allow the loaf to cool then use a plastic spoon or rubber spatula to remove the paddle. Do not use a knife or other sharp metal object as this will scratch the non-stick coating on the Mixing Paddle.

Using The "Add-Ingredient" Function

1 All settings, except for Rapid Bake, have a built-in "Add-Ingredient" function which signals with beeps when it's time to add ingredients such as fruits or nuts. The beeps sound before kneading is complete to let you know it's time to add the ingredients. The actual time of the beeps can vary up to 5 minutes depending on the room temperature at the time when you started the bread making program. The following chart can be used for reference:

Setting Signals	When to add Ingredients after Starting Program	Time Displayed when Beeper Signals
Basic Bread	30-35 minutes into program	3:15-3:20
Sweet Bread	30-35 minutes into program	3:15-3:20
Whole Grain	37-42 minutes into program	3:28-3:33
Dough	40-45 minutes into program	1:15-1:20

2 This function lets you add ingredients so that they don't get chopped up by the Mixing Paddle and blended into your loaf. If you are using the TIMER to delay baking (perhaps while you are asleep or away from home), you may bypass this function by ignoring the signal and adding ingredients in the order called for in the recipe, however, you may end up with somewhat broken pieces.

3 To add ingredients, raise the lid and carefully pour the ingredients into the Baking Pan. ***CAUTION: It is important to avoid spilling ingredients into the oven chamber.***

Setting The Timer (For Delayed Completion)

Use the TIMER when you would like to delay the completion of your bread or dough/pasta. This feature allows you to delay bake time for up to 13 hours. For example, it lets you set the TIMER at 7 p.m. one evening so that you can wake to fresh bread by 8 a.m. the following morning. ***NOTE:*** *The TIMER cannot be used with the Rapid Bake setting.*

To set the TIMER, follow these instructions:

NOTE: *Be sure you have followed the "How to Use Your Breadmaker"* ***steps 1-6*** *in preparing the ingredients in the Baking Pan. It is not recommended that you use the "Delayed Completion" function and TIMER with recipes that call for fresh ingredients that might spoil such as eggs, fresh milk, buttermilk, or cheese.*

1 To use the TIMER, you must first set the digital clock to the correct time of day. To change the flashing 12:00 AM, first press the CLOCK button. **While the "12" is flashing,** the hour can be set by **immediately** pressing the "Up" and "Down" arrows to change the time in 1 hour intervals. Make sure the "AM" or "PM" displayed is appropriate. **While the correct hour is flashing** in the display, press the CLOCK button again to set the minutes. If the hour display has stopped flashing before the minutes have been set, press the CLOCK button twice. **While the "00" is flashing,** the minutes can be set by pressing the "Up" and "Down" arrows. You may hold either arrow to rapidly change the time in 5 minute intervals, or press and release to change 1 minute at a time.

2 **Once the clock is set,** the TIMER can easily be set following similar steps. To wake up to the aroma of fresh baked bread at 8:30 AM for example, press and hold the TIMER button until TIMER appears on the display, and the "12" of 12:00 AM flashes as it



did when setting the clock above. **While the "12" is flashing,** press the "Up" or "Down" arrows to change the "12" to "8", checking to make sure "AM" is displayed. To set the minutes, press the TIMER button **while the hour setting is flashing.** If the hour setting has stopped flashing before the minutes have been set, press and hold the TIMER button. With the hour setting flashing again, immediately press the TIMER button to set the minutes. **While the "00" is flashing,** the minutes can be set to "30" using the "Up" or "Down" arrows. When the "30" stops flashing and the current time is displayed, the timer is set.

3 To start the delayed completion timer, press the TIMER button. The completion time will flash **briefly** and be replaced by the current time in the display, and the green TIMER light will come on.
If the green light does not come on, and "13 Hr [TIMER] [ERR]" appears on the display, you have set the TIMER for longer than the maximum 13 hour delay. To reset the TIMER hold the TIMER button until the hour setting flashes, and the time can be changed using the "Up" and "Down" arrows.
If the green light does not come on, and "0 Hr [TIMER] [ERR]" appears, the TIMER has been set for a delayed completion time which is shorter than the actual bake time (for example 3:50 is the bake time for Sweet Bread). Reset the TIMER for a longer delayed completion time.

4 To cancel the TIMER function, press the TIMER button and the green light will go out.

5 To check the completion time while the green TIMER light is on, press the TIMER button twice. To check the completion time while the red light is on, press the TIMER button once.

6 When the actual breadmaking operation begins, the green "timer" light will go out, the red "on" light will come on, and total bake time (3:50 for Sweet Bread) will appear on the display. The bake time will count down in one minute intervals. When the end of the countdown is reached, a beeping signal will sound and your bread is complete. The red light will now begin flashing to show the Breadmaker has automatically activated the 60 minute "Keep Warm" function

Using the Opti-Rise Function

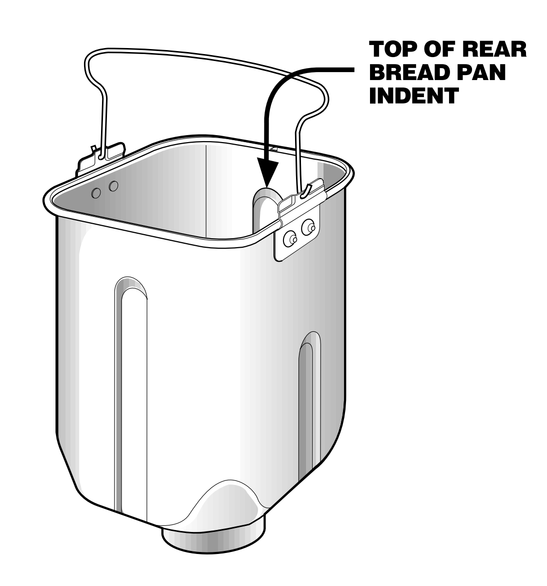
Use Opti-Rise Function with larger 2 lb. (900 g) bread recipes only. This function cannot be used with the Dough/Pasta or Super Rapid Bake settings. The recipes in this book were created to give optimum results with this breadmaker model. However occasionally, due perhaps to old ingredients or inaccurate measurements, your 2 lb. (900 g) loaf may not rise as high as it should. In addition to making adjustments to the recipe as indicated on page 13, using the Opti-Rise Function may help to provide better results.

Five minutes before the bake cycle begins, 12 beeps will sound and the 1st Opti-Rise light will flash, signalling you to check on the height of the dough. If the dough is covering the top of the rear bread pan indent, DO NOT use the Opti-Rise Function. This will prevent the bread from baking into the breadmaker lid, as during the bake cycle the dough can "bloom" an additional 2 inches in height.

If the dough is not covering the top of the rear pan indent (see diagram below), press the Opti-Rise button. This will add 10 minutes of rise time to the countdown clock, and the 1st Opti-Rise light will stay lit.

After this 10 minutes of additional rise time, and just 2 minutes before the bake cycle begins, once again you will be signalled to check the dough height. If the dough is still not covering the top of the rear pan indent, another 10 minutes of rise time can be added by pressing the Opti-Rise button again. Only the 2nd Opti-Rise light will be lit now indicating the second additional rise period has begun. If the second Opti-Rise period is not chosen, the baking cycle will begin automatically.

To cancel the remaining rise time during either Opti-Rise period, simply press and hold the Opti-Rise button until a beep sounds. The bake cycle will then begin automatically.





Troubleshooting

Specific questions about the breadmaker functions and problems with ingredients or recipes are addressed in the "Need Help?" section beginning on pg. 39.

- If there is an operational problem with the unit, you may see a hyphen, colon, double hyphen (- : --) message in the display window.
  This means there is an operational/mechanical malfunction. DO NOT USE THE UNIT. Unplug the unit and contact your local service center for repair. Call the toll-free number on the cover of this booklet to ask for the location of the Black & Decker service center nearest you.
- If the START/RESET button is pressed and the word "HOT" appears in the display window, it indicates that the unit has not cooled sufficiently after baking to use immediately again. Open the lid, remove the Baking Pan and allow the inside of the unit to cool. Once the unit has cooled sufficiently, pressing the START/RESET button will immediately start the breadmaking operation.
- For specific problems with Bread/Dough results, see the Troubleshooting guide on the next page:



Troubleshooting Guide



NOTE: The number one cause for poor results is improper measurement of ingredients (see page 8). The checklist below offers several possible solutions. Try one adjustment at a time and only make one change per loaf. If results do not improve with the first adjustment, move to the next possible solution.

POSSIBLE SOLUTIONS		RESULTS →	Loaf Rises Then Falls "Cratered Loaf"	Loaf Rises Too High "Mushroom Loaf"	Loaf Does Not Rise Enough	Flat Loaf Little To No Rising	Crust Too Dark	Uncooked Or Partially Cooked	Not Mixed Or Partially Mixed	Gnarly Knotted Top	Loaf Core Texture Heavy & Dense	High Altitude Adjustment
MEASUREMENT	FLOUR	↑										
MEASUREMENT	FLOUR	↓		2 Tbsp.						2 Tbsp.	2 Tbsp.	
MEASUREMENT	WATER OR MILK	↑			2 Tbsp.					2 Tbsp.		
MEASUREMENT	WATER OR MILK	↓	2 Tbsp.	2 Tbsp.				2 Tbsp.				2 Tbsp.
MEASUREMENT	SALT	↑	1/4 tsp.	1/4 tsp.								
MEASUREMENT	SALT	↓			1/4 tsp.							
MEASUREMENT	SUGAR OR HONEY	↑			1 tsp.						1 tsp.	
MEASUREMENT	SUGAR OR HONEY	↓		1 tsp.			1 tsp.					
MEASUREMENT	YEAST	↑			1/4 tsp.						1/4 tsp.	
MEASUREMENT	YEAST	↓	1/4 tsp.	1/4 tsp.								1/4 tsp.
INGREDIENT	WATER OR MILK	Not Enough Water Or Milk			✔				✔	✔		
INGREDIENT	WATER OR MILK	Liquid Too Hot Or Too Cold				See Page 17						
INGREDIENT	FLOUR	Too Old			✔	✔						
INGREDIENT	FLOUR	Low In Gluten Content			See Page 16	See Page 16						
INGREDIENT	FLOUR	Too Fine	See Page 16		See Page 16				See Page 16			
INGREDIENT	YEAST	None Was Added				✔						
INGREDIENT	YEAST	Out of Date Code				See Page 16						
INGREDIENT	YEAST	Used Fresh (Wrong Type)		See Pages 16 & 17	See Pages 16 & 17	See Pages 16 & 17					See Pages 16 & 17	
INGREDIENT	SALT	Forgotten		✔								
INGREDIENT	SALT	Too Much			✔	✔						

↑ Increase Amount

↓ Decrease Amount

How To Use Your Breadmaker



Slicing & Storing Bread

For best results, allow loaves to cool on a wire rack 15 to 30 minutes before slicing. You may use an electric knife (such as the Black & Decker Slice Right™ Electric Knife Model EK300) for even slices. Otherwise, use a sharp knife with a serrated blade. For sandwich slices, place the loaf on its side and slice across.

Store bread tightly covered (resealable style bags or plastic containers work well) at room temperature up to three days. If weather is hot and humid, store in the refrigerator. For longer storage (up to one month), place bread in a tightly covered container in the freezer. If you store the bread in the refrigerator, leave it out to bring it to room temperature before serving. Since homemade bread has no preservatives, it tends to dry out and become stale faster than commercially-made bread.

Leftover slightly hardened bread may be cut into 1/2" (1.27 cm) or 1" (2.54 cm) cubes and used in favorite recipes to make croutons, bread pudding, or stuffing.

Care & Cleaning

CAUTION: *To avoid electric shock, unplug the unit and allow the Breadmaker to cool before cleaning.*

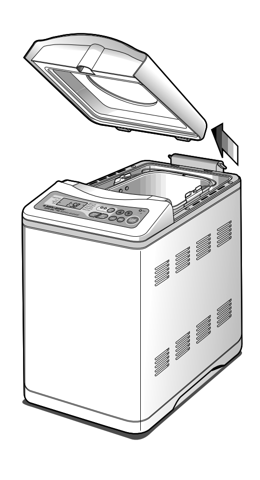
For best performance and maintenance, it is recommended to clean the breadmaker after each use as follows:

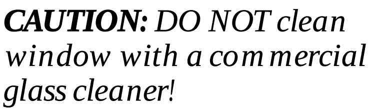
Outer Body and Oven Chamber:

Wipe the outer body of the unit with a damp cloth or slightly dampened sponge. Use a damp sponge or cloth to wipe out any flour, crumbs, or other materials from the oven chamber.

Lid

This unit has a removable Lid for easy cleaning. Open the Lid halfway and pull it out towards you. Wipe it with a damp cloth or slightly dampened sponge. DO NOT IMMERSE THE LID in liquid. Clean the viewing window with a moist soft cloth (not paper towel), then be sure to wipe it dry.





CAUTION: *DO NOT clean window with a commercial glass cleaner!*

When reinstalling the lid, be sure the slots on the lid are fully inserted into the posts on the hinge of the Breadmaker. This will prevent damage when closing the lid. If you feel resistance when you try to close the lid, stop immediately and reposition it. The lid should close easily without any force being applied.

Baking Pan and Mixing Paddle

Both the Baking Pan and Mixing Paddle have a non-stick coated surface. Do not use any harsh cleaners or utensils on these parts as scratching may occur. Over time, the non-stick surface may change in color due to moisture and steam. This is normal and has no effect on its use or quality.

Remove the Baking Pan and Mixing Paddle from the oven chamber before cleaning. Wipe the outside of the Baking Pan with a damp cloth. Be careful not to damage the rubber seal under the shaft. NEVER TOTALLY IMMERSE THE BAKING PAN in water. You can hand wash the inside of the Baking Pan with soapy water. The Mixing Paddle should be removed from the shaft and the depressed area under the Paddle cleaned. If the Mixing Paddle is hard to remove from the Baking Pan after baking, fill the Pan with hot water and let soak for 30 minutes to an hour. Next, pour out the water, turn the Pan over and wiggle the Paddle loose while holding the winged coupling on the bottom of the Pan. Using a toothpick or soft kitchen brush clean out any dough left in the hole of the Paddle.

CAUTION: *None of the breadmaker parts are dishwasher-safe. DO NOT place the Baking Pan, Removable Lid, or Mixing Paddle in the dishwasher.*

Storing The Unit

Be sure to dry all parts before storing and wipe any moisture from the Viewing Window. To prevent loss, you may want to store the Mixing Paddle on the shaft. Close the Lid and do not store anything on top of the Lid.

Care & Cleaning



Easy-Lift Grips

If you are storing the unit in a cabinet or closet, use the handy built in grips at the bottom of the unit to help you lift the breadmaker easily.

Service Or Repair

For service, repair, or any questions regarding your appliance, call the appropriate "800" number on the cover of this book. Do NOT return the product to the place of purchase. Do NOT mail the product back to the manufacturer nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed on the cover of this manual.

Full One-Year Warranty

Applica warrants this product against any defects that are due to faulty material or workmanship for a one-year period after the original date of consumer purchase. This warranty does not include damage to the product resulting from accident, misuse, or repairs performed by unauthorized personnel.

If the product should become defective within the warranty period, or you have questions regarding warranty or service, call Consumer Assistance and Information toll free at: 1-800-231-9786.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state or province to province.

Answers to any questions regarding warranty or service locations may be obtained by calling or by writing:

In the U.S.A. or Canada

Consumer Assistance and Information
Applica
6 Armstrong Road
Shelton, Connecticut 06484
1-800-231-9786

Listed by Underwriters Laboratories, Inc. and Canadian Standards Association

Pub No. 168633-44-RV02
Printed in People's Republic of China





Bread Recipes

For Black & Decker Breadmaker

Model B1650



Many ingredients differ between Canada and the United States. Cheese, confectioner's (icing) sugar, and cornmeal are just a few ingredients that vary between the two countries. The major difference is in flour.

Flours

Canadian flours are milled from harder wheats so breads can be successfully made from national brands of both **All-Purpose Flour** and **Bread Flour**. U.S. "All-Purpose Flour" will produce poor results and should not be used with this unit. In the U.S., it is important to use **"Bread Flour"** for tall, even-textured loaves.

- ***Bread flour*** is processed from hard wheat and is high in the protein substance called gluten. When mixed and kneaded, the gluten stretches and incorporates air bubbles to produce a light, fine-textured loaf. The stretchy resilience of gluten makes this kind of flour most tolerant to high temperatures, altitude, or high humidity.
- ***Canadian "All-Purpose Flour"*** is easy to find and has been extensively tested with the Canadian recipes included in this book with good results. Canadian Bread Flour may also be used with good results.
- ***Whole wheat and multi-grain flours*** contain the bran and germ of the grain. Although higher in fiber, these flours are lower in gluten than bread flour. Rye flour does not contain any gluten and therefore, must be used in combination with other flours. Whole wheat, multi-grain and rye flour typically produce shorter, denser loaves. Whole wheat flours vary greatly between the United States and Canada. Be sure to consult the recipes for tips on successful whole wheat breads. The recipes have been developed and tested using nationally available brands of flour.

Fat

- ***Butter, margarine or vegetable shortening*** are often interchangeable in most bread recipes. Fat adds flavor and tenderness to the dough. ***Low-fat (diet) margarines are high in water content but may be substituted with acceptable results for people on a low fat diet.***

Salt

- In very small amounts, ***salt*** adds flavor and controls the rising action of the yeast, allowing the dough to rise evenly. In high altitude areas, additional salt may be needed to improve bread results, however, keep in mind that too much salt may prevent the bread from rising.

Liquid

- ***Milk***—whole, 1% or 2% fat, skim, buttermilk, or reconstituted (powdered) dry milk, and water are the most commonly used liquids in bread recipes. Milk provides a soft crust, and gives bread a velvety texture. If your recipe calls for powdered milk and you prefer to use fresh milk, simply substitute the milk for the water and powder. Water makes a crisper crust. Some recipes call for juice to be added as a flavor enhancer.

Sweeteners

- Natural sweeteners, such as white or brown sugar, honey, and molasses help the yeast in a recipe to grow. Sugar serves as food for the yeast. Without sugar, the yeast will not grow and the bread will not rise. The balance of sugar, salt, and yeast is a very important part of the bread making process. Sweeteners enhance the bread flavor and the browning process. If you prefer to use a sugar substitute, your baking results may vary with the type and amount of sugar substitute used.

Yeast

- ***Yeast*** is a heat-sensitive plant that feeds on the sugar in dough. Too much heat will kill the yeast, too little will slow the yeast action. Check the expiration date to be sure the yeast is fresh. The recipes in this cookbook have been tested with **Bread Machine** yeast. If you prefer to use Traditional Dry yeast, Rapid Rise yeast or Quick Rise yeast, you will have to **increase yeast amount by 1/4 teaspoon in your recipe**; for example - if your recipe called for 1 teaspoon of yeast, increase the amount to 1-1/4 teaspoon. See the test for yeast freshness on the next page.

Bread & Dough Ingredients



The following test can be used to determine whether your yeast is stale and inactive:

A) Place 1/2 cup of lukewarm water into a small cup or bowl.

B) Stir 1 tsp. of sugar into the water then sprinkle 2 tsp. of yeast over the surface.

C) Place bowl or cup in a warm area and allow to sit for 10 minutes undisturbed.

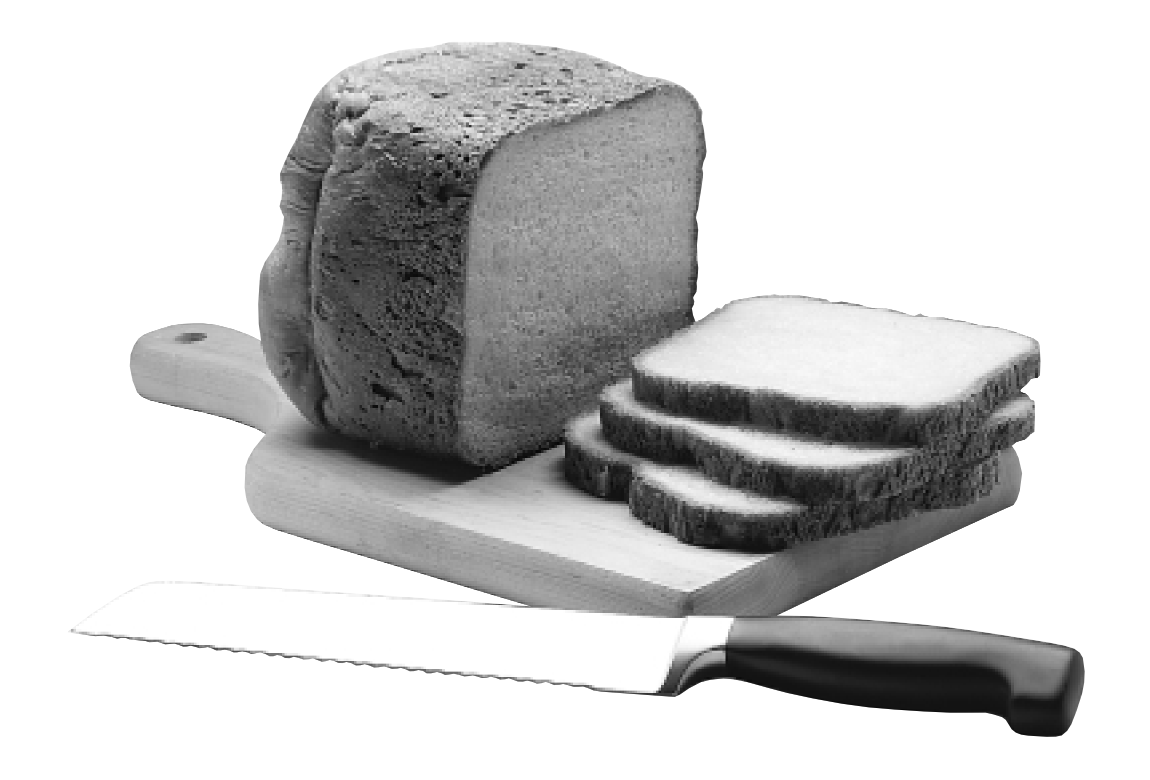
D) The mixture should foam and produce a strong yeast aroma. If this does not occur, fresh yeast should be purchased.

Tips For Getting The Best Results

- Use only fresh ingredients.
- In the U.S.: Use Bread Flour; In Canada: Use All-Purpose Flour or Canadian Bread Flour.
- Use lukewarm water – not cold water.
- Measure ingredients accurately and level off dry ingredients with the flat side of a knife or metal spatula. (See page 8 for measuring techniques).

Tips For Handling Dough

- When recipes call for a "lightly floured surface," use about 1 to 2 tablespoons flour on the surface. You may want to lightly flour your fingers or rolling pin for easy dough manipulation.
- Recipes referring to a "greased/oiled" bowl call for about 1 tablespoon oil or soft vegetable shortening spread on the bottom and sides of the bowl. You may prefer to use a non-stick vegetable spray to "grease" the bowl to cut down on added fats and calories.
- When you let dough "rest" and "rise" according to a recipe, place it in a warm, draft-free area. For best results, cover the dough with waxed paper and a clean, dry towel. If the dough does not double in size, it may not produce a tender product.
- Dough may be wrapped in plastic and stored in a freezer for later use. Bring the dough to room temperature before using.





Recipe Index

Recipe Index



International Favorites

Pasta Recipes



The Basics



These are the recipes you will bake time after time. Try these recipes first.

BASIC WHITE

American		Canadian
1-1/2 cups	water	1-1/2 cups
2 tbsp.	powdered milk	2 tbsp.
2 tbsp.	shortening	2 tbsp.
1 tbsp.	sugar	1 tbsp.
1-1/2 tsp.	salt	1-1/2 tsp.
4-1/4 cups	white flour*	4 cups
1-1/4 tsp.	yeast	1-1/4 tsp.

1. *Measure ingredients in the order listed into Baking Pan.*
2. *Insert Baking Pan into oven chamber, twist to secure. Close lid.*
3. ***Select: Basic Bread Setting.***
4. *Select "Regular" or "Dark" crust.*
5. *Press Start - There will be a 15-minute preheat delay before mixing begins.*
6. *Using oven mitts, remove bread when completion beeps sound.*
7. *Cool on a wire rack before slicing.*
   Time: 3:50 hrs

100% WHOLE WHEAT

American		Canadian
1-1/2 cups	water	1-1/2 cups
2 tbsp.	powdered milk	2 tbsp.
2 tbsp.	shortening	2 tbsp.
2 tbsp.	honey	2 tbsp.
2 tbsp.	molasses	2 tbsp.
1-1/2 tsp.	salt	1-1/2 tsp.
3-1/3 cups	whole wheat flour	3-1/2 cups
1-1/2 tsp.	yeast	1-1/2 tsp.

1. *Measure ingredients in the order listed into Baking Pan.*
2. *Insert Baking Pan into oven chamber, twist to secure. Close lid.*
3. ***Select: Whole Grain Setting.***
4. *Crust setting is pre-selected.*
5. *Press Start - There will be a 25-minute preheat delay before mixing begins.*
6. *Using oven mitts, remove bread when completion beeps sound.*
7. *Cool on a wire rack before slicing.*
   Time: 4:10 hrs

▲ Helpful Tip

U.S. whole wheat flour results in a shorter, denser loaf than Canadian whole wheat flours. You can substitute one cup of white flour for one cup of whole wheat for a lighter, yet delicious wheat taste!

DINNER ROLLS

Dough Recipe

American		Canadian
1-2/3 cups	water	1-2/3 cups
2 tbsp.	powdered milk	2 tbsp.
2 tbsp.	shortening	2 tbsp.
2 tbsp.	sugar	2 tbsp.
2 tsp.	salt	2 tsp.
4-1/3 cups	white flour*	4-1/3 cups
1-1/2 tsp.	yeast	1-1/2 tsp.

	GLAZE:	
1	egg, beaten	1
1 tbsp.	water	1 tbsp.

1. *Measure ingredients in the order listed into Baking Pan.*
2. *Insert Baking Pan into oven chamber, twist to secure. Close lid.*
3. ***Select : Dough/Pasta Setting.***
4. *Press Start - There will be a 25-minute preheat delay before mixing begins.*
5. *When cycle is complete remove dough from machine to a lightly floured surface. If necessary, knead in enough flour to make dough easy to handle. Divide dough into 12 - 18 pieces. Shape each piece into a smooth ball. Place balls, almost touching in two greased 8-inch (20 cm) square cake pans; cover and let rise for 30 minutes or until almost double in volume. Brush with glaze. Bake in 350° F (177°C) oven for 20-25 minutes or until golden brown and bottom sounds hollow when tapped. Remove from pans and let cool on wire racks.*

▲ Helpful Tip

This recipe can be formed into cloverleaf, crescents, parker-house or bread sticks.



* *In U.S., use Bread Flour; in Canada, use either Bread Flour or All-Purpose Flour.*



CLASSIC FRENCH

Dough Recipe

American		Canadian
1-1/4 cups	water	1-1/4 cups
2 tsp.	sugar	2 tsp.
1 tsp.	salt	1 tsp.
3-1/2 cups	white flour*	3-1/3 cups
1-1/2 tsp.	yeast	1-1/2 tsp.

	GLAZE:	
1 tbsp.	cornmeal (optional)	1 tbsp.
1 tbsp.	oil	1 tbsp.
1	egg white, beaten	1
1 tbsp.	water	1 tbsp.

1. *Measure first 5 ingredients in the order listed into Baking Pan.*
2. *Insert Baking Pan into oven chamber, twist to secure. Close lid.*
3. ***Select: Dough/Pasta Setting.***
4. *Press Start - There will be a 25-minute preheat delay before mixing begins.*
5. *When cycle is complete, remove dough from machine to a lightly floured surface. If necessary, knead in enough flour to make dough easy to handle.*
6. *Divide dough in half and roll each half into a 10" x 8" inch (25 cm x 20 cm) rectangle. Beginning at long end, roll up tightly as for jelly roll. Pinch seams and ends to seal. Taper ends by gently rolling back and forth.*
7. *Place each loaf, seam side down, on a greased baking sheet sprinkled with cornmeal (optional). Lightly brush each loaf with oil. Cover and let rise in warm, draft-free place until double in size, 20 to 30 minutes. With a sharp knife make 3 or 4 diagonal cuts about 1/4 inch (.64 cm) deep across the top of each loaf. Lightly beat egg white and 1 tablespoon water; brush some of egg white mixture over top of each loaf. Bake at 350°F (177°C) for 20 minutes. Brush again with remaining egg white mixture.*
8. *Bake 5 to 10 minutes more or until done. Bread should sound hollow when tapped. (For even browning when baking two loaves, switch positions of sheets halfway through baking.) Remove the breads from the sheets; cool on a wire rack. Yield: Makes 2 loaves.*

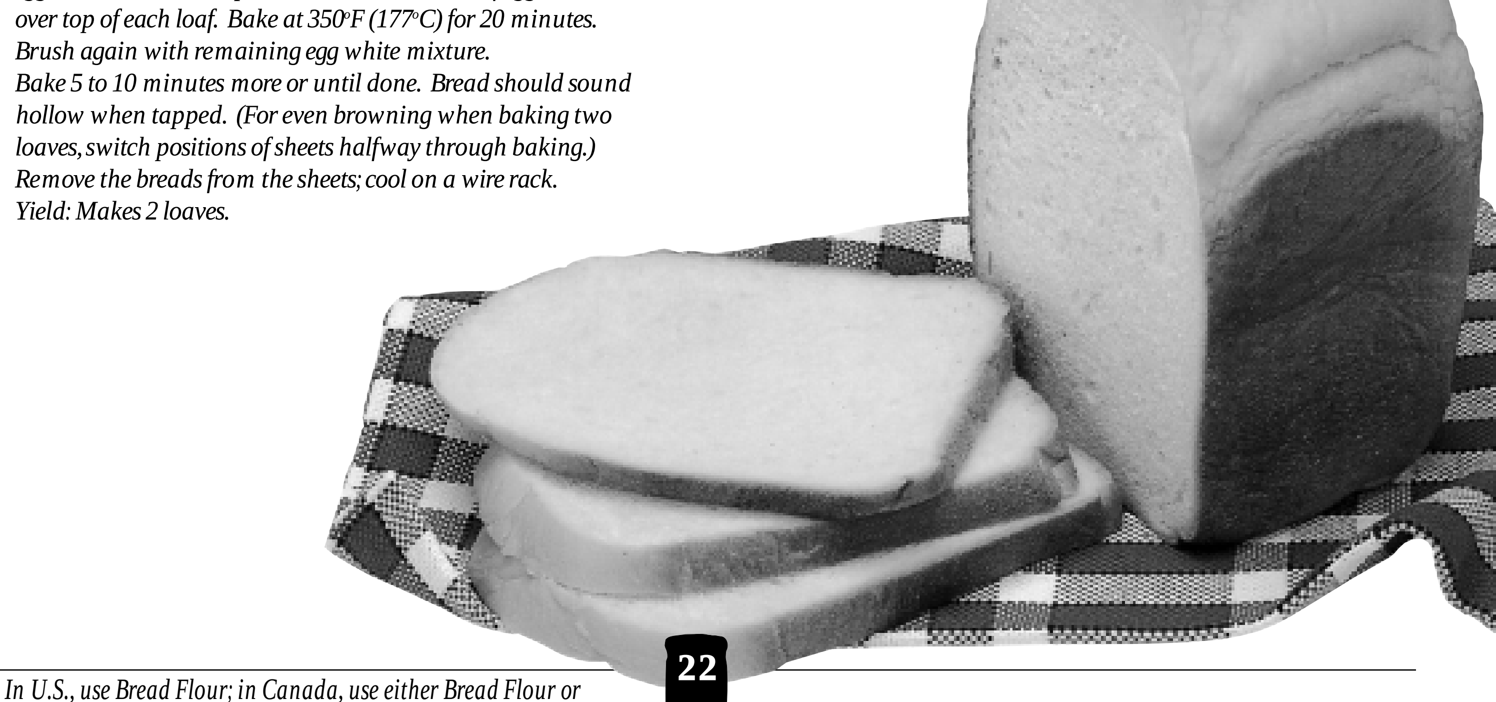
CARAWAY RYE

American		Canadian
1-1/2 cups	water	1-1/2 cups
2 tbsp.	powdered milk	2 tbsp.
2 tbsp.	shortening	2 tbsp.
2 tbsp.	brown sugar	2 tbsp.
2 tbsp.	molasses	2 tbsp.
1-1/2 tsp.	salt	1-1/2 tsp.
3/4 cup	whole wheat flour	1 cup
2-1/3 cups	white flour*	2-1/4 cups
1 cup	rye flour	1 cup
1 tbsp.	caraway seeds	1 tbsp.
1-1/2 tsp.	yeast	1-1/2 tsp.

1. *Measure ingredients in the order listed into Baking Pan.*
2. *Insert Baking Pan into oven chamber, twist to secure. Close lid.*
3. ***Select: Whole Grain Setting.***
4. *Crust setting is pre-selected.*
5. *Press Start - There will be a 25-minute preheat delay before mixing begins.*
6. *Using oven mitts, remove bread when completion beeps sound.*
7. *Cool on a wire rack before slicing.*
   Time: 4:10 hrs

Helpful Tip

This crusty french bread, with its chewy texture makes a delicious garlic bread. Just slice lengthwise, top with garlic butter & broil.



* *In U.S., use Bread Flour; in Canada, use either Bread Flour or All-Purpose Flour.*

Super Rapid Bake Breads



All the breads in this section will take only 1 hour & 10 minutes to complete. For rapid bread recipes, ingredient amounts are the same for Canada and the U.S.

SUPER RAPID BASIC WHITE

1-2/3 cups	**water**
3 tbsp.	**powdered milk**
3 tbsp.	**shortening**
3 tbsp.	**sugar**
1/2 tsp.	**salt**
4-1/4 cups	**white flour***
4 tsp.	**yeast**

1. *Measure ingredients in the order listed into Baking Pan.*
2. *Insert Baking Pan into oven chamber, twist to secure. Close lid.*
3. ***Select: Rapid Bake Setting.***
4. *Select "Regular" or "Dark" crust.*
5. *Press Start - Mixing begins immediately.*
6. *Using oven mitts, remove bread when completion beeps sound.*
7. *Cool on a wire rack before slicing.*

SUPER RAPID CINNAMON RAISIN

1-2/3 cups	**water**
3 tbsp.	**powdered milk**
3 tbsp.	**shortening**
3 tbsp.	**sugar**
1/2 tsp.	**salt**
4-1/4 cups	**white flour***
1-1/2 tsp.	**cinnamon**
1/2 cup	**raisins**
4 tsp.	**yeast**

1. *Measure ingredients in the order listed into Baking Pan.*
2. *Insert Baking Pan into oven chamber, twist to secure. Close lid.*
3. ***Select: Rapid Bake Setting.***
4. *Select "Regular" or "Dark" crust.*
5. *Press Start - Mixing begins immediately.*
6. *Using oven mitts, remove bread when completion beeps sound.*
7. *Cool on a wire rack before slicing.*

SUPER RAPID LEMON POPPY SEED

1-1/4 cups	**lukewarm water**
1-1/2 tsp.	**lemon juice, freshly squeezed**
2 tbsp.	**powdered milk**
1/2 tsp.	**salt**
2 tbsp.	**sugar**
2 tbsp.	**shortening**
3 cups	**white flour***
1/2 tsp.	**nutmeg**
2 tsp.	**lemon rind, freshly grated**
2 tbsp.	**poppy seeds**
4 tsp.	**yeast**

1. *Measure ingredients in the order listed into Baking Pan.*
2. *Insert Baking Pan into oven chamber, twist to secure. Close lid.*
3. ***Select: Rapid Bake Setting.***
4. *Select "Regular" or "Dark" crust.*
5. *Press Start - Mixing begins immediately.*
6. *Using oven mitts, remove bread when completion beeps sound.*
7. *Cool on a wire rack before slicing.*

Helpful Tip

Rapid Bake loaves use 3 to 4 times more yeast than other bread types in order to have bread rise in such a short time period.



* *In U.S., use Bread Flour; in Canada, use either Bread Flour or All-Purpose Flour.*

Super Rapid Bake Breads



SUPER RAPID CORNBREAD

1-2/3 cups	**water**
3 tbsp.	**powdered milk**
3 tbsp.	**shortening**
2 tbsp.	**honey**
1/2 tsp.	**salt**
3-3/4 cups	**white flour***
1/2 cup	**cornmeal**
4 tsp.	**yeast**

1. *Measure ingredients in the order listed into Baking Pan.*
2. *Insert Baking Pan into oven chamber, twist to secure. Close lid.*
3. ***Select: Rapid Bake Setting.***
4. *Select "Regular" or "Dark" crust.*
5. *Press Start - Mixing begins immediately.*
6. *Using oven mitts, remove bread when completion beeps sound.*
7. *Cool on a wire rack before slicing.*

SUPER RAPID CHEESE 'N ONION

1-2/3 cups	**water**
3 tbsp.	**powdered milk**
3 tbsp.	**sugar**
1/2 tsp.	**salt**
4-1/4 cups	**white flour***
2 tbsp.	**dried onion flakes**
1/3 cup	**shredded old cheddar cheese**
4 tsp.	**yeast**

1. *Measure ingredients in the order listed into Baking Pan.*
2. *Insert Baking Pan into oven chamber, twist to secure. Close lid.*
3. ***Select: Rapid Bake Setting.***
4. *Select "Regular" or "Dark" crust.*
5. *Press Start - Mixing begins immediately.*
6. *Using oven mitts, remove bread when completion beeps sound.*
7. *Cool on a wire rack before slicing.*

SUPER RAPID ITALIAN HERB

1-2/3 cups	**water**
3 tbsp.	**powdered milk**
3 tbsp.	**shortening**
3 tbsp.	**sugar**
1/2 tsp.	**salt**
4-1/4 cups	**white flour***
1-1/2 tsp.	**dried marjoram**
1-1/2 tsp.	**dried basil**
1-1/2 tsp.	**dried thyme**
4 tsp.	**yeast**

1. *Measure ingredients in the order listed into Baking Pan.*
2. *Insert Baking Pan into oven chamber, twist to secure. Close lid.*
3. ***Select: Rapid Bake Setting.***
4. *Select "Regular" or "Dark" crust.*
5. *Press Start - Mixing begins immediately.*
6. *Using oven mitts, remove bread when completion beeps sound.*
7. *Cool on a wire rack before slicing.*



* *In U.S., use Bread Flour; in Canada, use either Bread Flour or All-Purpose Flour.*

This selection of recipes will have you looking forward to noon!

LEMON POPPY SEED

American		Canadian
1-1/3 cups	water	1-1/3 cups
3 tbsp.	powdered milk	3 tbsp.
2 tbsp.	shortening	2 tbsp.
2 tbsp.	sugar	2 tbsp.
1-1/2 tsp.	salt	1-1/2 tsp.
1 tsp.	lemon juice	1 tsp.
4-1/4 cups	white flour*	4 cups
1/2 tsp.	nutmeg	1/2 tsp.
1-1/2 tsp.	grated lemon rind	1-1/2 tsp.
2 tbsp.	poppy seeds	2 tbsp.
1-1/4 tsp.	yeast	1-1/4 tsp.

1. *Measure ingredients in the order listed into Baking Pan.*
2. *Insert Baking Pan into oven chamber, twist to secure. Close lid.*
3. ***Select : Basic Bread Setting.***
4. *Select "Regular" or "Dark" crust.*
5. *Press Start - There will be a 15-minute preheat delay before mixing begins.*
6. *Using oven mitts, remove bread when completion beeps sound.*
7. *Cool on a wire rack before slicing.*

Time: 3:50 hrs

SEVEN GRAIN

American		Canadian
1-2/3 cups	water	1-2/3 cups
3 tbsp.	powdered milk	3 tbsp.
2 tbsp.	shortening	2 tbsp.
2 tbsp.	honey	2 tbsp.
2 tsp.	salt	2 tsp.
1 cup	whole wheat flour	1-1/4 cups
2-1/2 cups	white flour*	2-1/2 cups
3/4 cup	seven grain cereal	3/4 cup
1-1/4 tsp.	yeast	1-1/4 tsp.

1. *Measure ingredients in the order listed into Baking Pan.*
2. *Insert Baking Pan into oven chamber, twist to secure. Close lid.*
3. ***Select : Whole Grain Setting.***
4. *Crust setting is pre-selected.*
5. *Press Start - There will be a 25-minute preheat delay before mixing begins.*
6. *Using oven mitts, remove bread when completion beeps sound.*
7. *Cool on a wire rack before slicing.*

Time: 4:10 hrs

▲ Helpful Tip

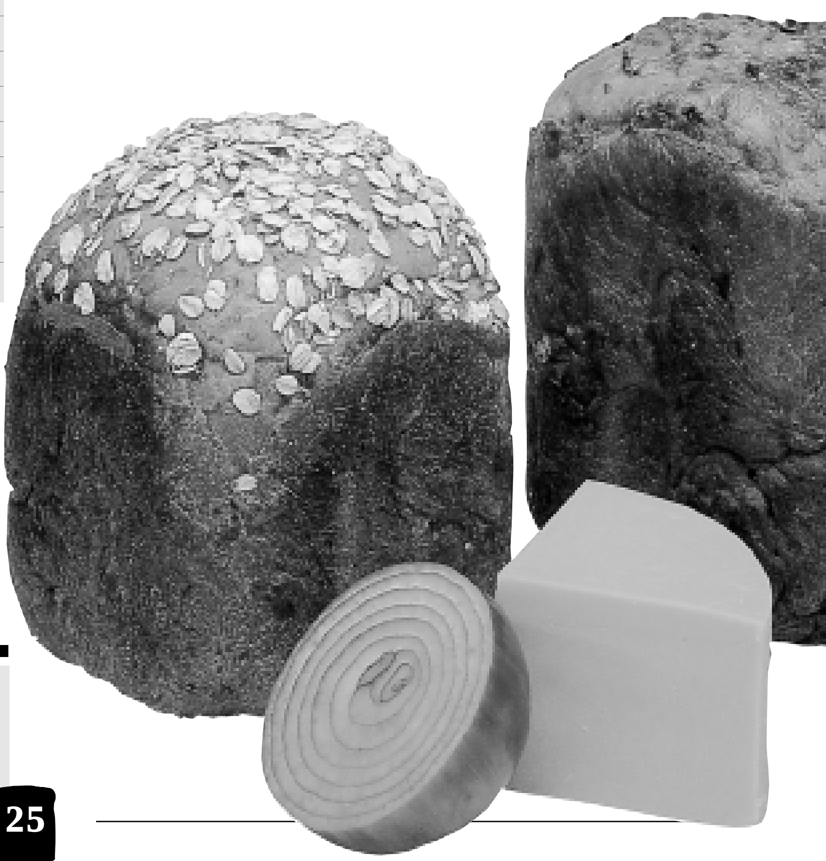
You will find that 5 grain or multi grains work well in this recipe. These are available in many grocery stores. In some areas of both countries, you will find an excellent selection at bulk or health food stores. Make sure you choose the unsweetened grain.

PUMPERNICKEL

American		Canadian
1-2/3 cups	water	1-1/2 cups
3 tbsp.	powdered milk	3 tbsp.
2 tbsp.	shortening	2 tbsp.
2 tbsp.	honey	2 tbsp.
2 tbsp.	molasses	2 tbsp.
1-3/4 tsp.	salt	1-3/4 tsp.
1 cup	whole wheat flour	1 cup
2-2/3 cups	white flour*	2-1/3 cups
2/3 cup	rye flour	2/3 cup
2 tbsp.	cocoa	2 tbsp.
2 tsp.	instant coffee granules	2 tsp.
1-1/4 tsp.	yeast	1-1/4 tsp.

1. *Measure ingredients in the order listed into Baking Pan.*
2. *Insert Baking Pan into oven chamber, twist to secure. Close lid.*
3. ***Select : Whole Grain Setting.***
4. *Crust setting is pre-selected.*
5. *Press Start - There will be a 25-minute preheat delay before mixing begins.*
6. *Using oven mitts, remove bread when completion beeps sound.*
7. *Cool on a wire rack before slicing.*

Time: 4:10 hrs



* *In U.S., use Bread Flour; in Canada, use either Bread Flour or All-Purpose Flour.*



CRACKED WHEAT

American		Canadian
1-1/2 cups	water	1-1/2 cups
2 tbsp.	powdered milk	2 tbsp.
2 tbsp.	shortening	2 tbsp.
2 tbsp.	honey	2 tbsp.
1-1/2 tsp.	salt	1-1/2 tsp.
1 cup	whole wheat flour	1-1/4 cups
2-1/4 cups	white flour*	2 cups
3/4 cup	cracked wheat	3/4 cup
1-1/4 tsp.	yeast	1-1/4 tsp.

1. *Measure ingredients in the order listed into Baking Pan.*
2. *Insert Baking Pan into oven chamber, twist to secure. Close lid.*
3. ***Select: Whole Grain Setting.***
4. *Crust setting is pre-selected.*
5. *Press Start - There will be a 25-minute preheat delay before mixing begins.*
6. *Using oven mitts, remove bread when completion beeps sound.*
7. *Cool on a wire rack before slicing.*
   Time: 4:10 hrs

Helpful Tip

The crunchy texture & slightly nutty flavor of this bread makes it a treat with luncheon meats. Look for Bulgar or cracked wheat in large grocery stores, bulk & health food stores.

BUTTERMILK WHEAT

American		Canadian
1-1/2 cups	buttermilk	1-1/2 cups
2 tbsp.	shortening	2 tbsp.
3 tbsp.	sugar	3 tbsp.
1-1/2 tsp.	salt	1-1/2 tsp.
1 cup	whole wheat flour	3/4 cup
3 cups	white flour*	3 cups
1-1/2 tsp.	yeast	1-1/2 tsp.

1. *Measure ingredients in the order listed into Baking Pan.*
2. *Insert Baking Pan into oven chamber, twist to secure. Close lid.*
3. ***Select: Whole Grain Setting.***
4. *Crust setting is pre-selected.*
5. *Press Start - There will be a 25-minute preheat delay before mixing begins.*
6. *Using oven mitts, remove bread when completion beeps sound.*
7. *Cool on a wire rack before slicing.*
   Time: 4:10 hrs

CHUNKY NUT

American		Canadian
1-1/3 cups	water	1-1/3 cups
2 tbsp.	powdered milk	2 tbsp.
2 tbsp.	olive oil	2 tbsp.
3 tbsp.	honey	3 tbsp.
1-1/2 tsp.	salt	1-1/2 tsp.
3-3/4 cups	white flour*	3-1/2 cups
1-1/2 tsp.	yeast	1-1/2 tsp.

	ADD INGREDIENTS:	
1/3 cup	sunflower seeds, raw, unsalted, shells removed	1/3 cup
1/3 cup	walnuts, chopped	1/3 cup

1. *Measure first 7 ingredients in the order listed into Baking Pan.*
2. *Insert Baking Pan into oven chamber, twist to secure. Close lid.*
3. ***Select: Whole Grain Setting.***
4. *Crust setting is pre-selected.*
5. *Press Start - There will be a 25-minute preheat delay before mixing begins.*
6. *Add sunflower seeds & walnuts when "Add Ingredient" signal beeps.*
7. *Using oven mitts, remove bread when completion beeps sound.*
8. *Cool on a wire rack before slicing.*
   Time: 4:10 hrs

Helpful Tip

Omit salt when using salted sunflower seeds. Rinse roasted sunflower seeds in hot water to remove oil and dry well.



* *In U.S., use Bread Flour; in Canada, use either Bread Flour or All-Purpose Flour.*

APPLE CINNAMON GRANOLA

American		Canadian
1 cup	apple juice, unsweetened	1 cup
2/3 cup	applesauce, unsweetened	2/3 cup
2 tbsp.	shortening	2 tbsp.
2 tbsp.	honey	2 tbsp.
1 tsp.	salt	1 tsp.
1-1/2 cups	whole wheat flour	1-1/2 cups
2-1/4 cups	white flour*	2 cups
1/2 cup	granola	1/2 cup
1 tsp.	cinnamon	1 tsp.
1-1/2 tsp.	yeast	1-1/2 tsp.

	ADD INGREDIENTS:	
1/4 cup	raisins	1/4 cup

1. *Measure first 10 ingredients in the order listed into Baking Pan.*
2. *Insert Baking Pan into oven chamber, twist to secure. Close lid.*
3. ***Select: Sweet Setting.***
4. *Select "Regular" or "Dark" crust.*
5. *Press Start - There will be a 15-minute preheat delay before mixing begins.*
6. *Add raisins when "Add Ingredient" signal beeps.*
7. *Using oven mitts, remove bread when completion beeps sound.*
8. *Cool on a wire rack before slicing.*

▲ Helpful Tip

Try different flavors of granola for a variety of tastes.

CORNBREAD

American		Canadian
1-1/3 cups	1 egg+water to =	1-1/2 cups
2 tbsp.	powdered milk	2 tbsp.
2 tbsp.	shortening	2 tbsp.
1 tbsp.	honey	1 tbsp.
1-1/2 tsp.	salt	1-1/2 tsp.
3-1/2 cups	white flour*	3-1/2 cups
1/2 cup	cornmeal	1/2 cup
1-1/4 tsp.	yeast	1-1/4 tsp.

1. *Measure ingredients in the order listed into Baking Pan.*
2. *Insert Baking Pan into oven chamber, twist to secure. Close lid.*
3. ***Select: Basic Bread Setting.***
4. *Select "Regular" or "Dark" crust.*
5. *Press Start - There will be a 15-minute preheat delay before mixing begins.*
6. *Using oven mitts, remove bread when completion beeps sound.*
7. *Cool on a wire rack before slicing.*

OATMEAL NUT

American		Canadian
1-1/2 cups	water	1-1/2 cups
2 tbsp.	powdered milk	2 tbsp.
2 tbsp.	shortening	2 tbsp.
2 tbsp.	molasses	2 tbsp.
2 tbsp.	honey	2 tbsp.
1-1/2 tsp.	salt	1-1/2 tsp.
2 cups	whole wheat flour	2-1/4 cups
1-1/2 cups	white flour*	1-1/4 cups
1/2 cup	oatmeal, quick cooking	3/4 cup
1-1/2 tsp.	yeast	1-1/2 tsp.

	ADD INGREDIENTS:	
1/3 cup	walnuts, chopped	1/3 cup

1. *Measure first 10 ingredients in the order listed into Baking Pan.*
2. *Insert Baking Pan into oven chamber, twist to secure. Close lid.*
3. ***Select: Whole Grain Setting.***
4. *Crust setting is pre-selected.*
5. *Press Start - There will be a 25-minute preheat delay before mixing begins.*
6. *Add walnuts when "Add Ingredient" signal beeps.*
7. *Using oven mitts, remove bread when completion beeps sound.*
8. *Cool on a wire rack before slicing.*
   Time: 4:10 hrs

▲ Helpful Tip

Small flake rolled oats gives a traditional oatmeal bread texture. Do not use "instant cooking" oatmeal.



** In U.S., use Bread Flour; in Canada, use either Bread Flour or All-Purpose Flour.*

Dinner Favorites



These selections will add zest to any casserole or entrée.

ITALIAN HERB

American		Canadian
1-1/2 cups	water	1-1/3 cups
3 tbsp.	powdered milk	3 tbsp.
2 tbsp.	shortening	2 tbsp.
2 tbsp.	sugar	2 tbsp.
1-1/2 tsp.	salt	1-1/2 tsp.
4 cups	white flour*	4 cups
1-1/2 tsp.	dried marjoram	1-1/2 tsp.
1-1/2 tsp.	dried basil	1-1/2 tsp.
1-1/2 tsp.	dried thyme	1-1/2 tsp.
1-1/4 tsp.	yeast	1-1/4 tsp.

1. *Measure ingredients in the order listed into Baking Pan.*
2. *Insert Baking Pan into oven chamber, twist to secure. Close lid.*
3. ***Select: Basic Bread Setting.***
4. *Select "Regular" or "Dark" crust.*
5. *Press Start - There will be a 15-minute preheat delay before mixing begins.*
6. *Using oven mitts, remove bread when completion beeps sound.*
7. *Cool on a wire rack before slicing.*

Time: 3:50 hrs

▲ Helpful Tip

Delicious with spaghetti or lasagna. Vary the herbs to suit your entrée.

BACON-CHIVE POTATO

American		Canadian
2/3 cup	instant potato flakes	2/3 cup
1-1/3 cups	water	1-1/3 cups
2 tbsp.	oil	2 tbsp.
2 tbsp.	sugar	2 tbsp.
1/2 cup	cooked bacon, finely chopped (about 5 slices)	1/2 cup
2 tbsp.	freeze dried chives**	2 tbsp.
1 tsp.	salt	1 tsp.
4-1/4 cups	white flour*	4 cups
1-1/4 tsp.	yeast	1-1/4 tsp.

1. *Measure ingredients in the order listed into Baking Pan.*
2. *Insert Baking Pan into oven chamber, twist to secure. Close lid.*
3. ***Select: Basic Bread Setting.***
4. *Select "Regular" or "Dark" crust.*
5. *Press Start - There will be a 15-minute preheat delay before mixing begins.*
6. *Using oven mitts, remove bread when completion beeps sound.*
7. *Cool on a wire rack before slicing.*

Time: 3:50 hrs

*** Or use 1/3 cup snipped fresh chives.*

CHEESE 'N ONION

American		Canadian
1-1/3 cups	water	1-1/3 cups
3 tbsp.	powdered milk	3 tbsp.
2 tbsp.	sugar	2 tbsp.
1-1/2 tsp.	salt	1-1/2 tsp.
4 cups	white flour*	3-3/4 cups
2 tbsp.	dried onion flakes	2 tbsp.
1/3 cup	shredded old cheddar cheese	1/3 cup
1-1/4 tsp.	yeast	1-1/4 tsp.

1. *Measure ingredients in the order listed into Baking Pan.*
2. *Insert Baking Pan into oven chamber, twist to secure. Close lid.*
3. ***Select: Sweet Bread Setting.***
4. *Select "Regular" or "Dark" crust.*
5. *Press Start - There will be a 15-minute preheat delay before mixing begins.*
6. *Using oven mitts, remove bread when completion beeps sound.*
7. *Cool on a wire rack before slicing.*

Time: 3:50 hrs

▲ Helpful Tip

1/4 cup chopped fresh onion can be substituted for the dried onion flakes for a milder onion flavour.
Purchase 1-1/2 oz or 35 g of a good quality, sharp flavoured Old Cheddar Cheese for a strong cheese flavour.
Dough Variation: Prepare this recipe using the dough/pasta setting Form into 6 hamburger buns following the instructions under the Dinner Rolls recipe, & enjoy at your barbecue.

PESTO

American		Canadian
1-1/4 cups	water	1-1/4 cups
3 tbsp.	olive oil	3 tbsp.
1/3 cup	finely chopped fresh parsley	1/3 cup
1/3 cup	grated Parmesan cheese	1/3 cup
1 tbsp.	dried basil leaves, crushed	1 tbsp.
1 tbsp.	sugar	1 tbsp.
2	clove garlic, minced	2
1-1/4 tsp.	salt	1-1/4 tsp.
4 cups	white flour*	3-3/4 cups
1-1/4 tsp.	yeast	1-1/4 tsp.

1. *Measure ingredients in the order listed into Baking Pan.*
2. *Insert Baking Pan into oven chamber, twist to secure. Close lid.*
3. ***Select: Basic Bread Setting.***
4. *Select "Regular" or "Dark" crust.*
5. *Press Start - There will be a 15-minute preheat delay before mixing begins.*
6. *Using oven mitts, remove bread when completion beeps sound.*
7. *Cool on a wire rack before slicing.*

Time: 3:50 hrs

* *In U.S., use Bread Flour; in Canada, use either Bread Flour or All-Purpose Flour.*



COTTAGE CHEESE DILL

American		Canadian
3/4 cup	water	3/4 cup
3/4 cup	cottage cheese	3/4 cup
2 tbsp.	shortening	2 tbsp.
2 tbsp.	sugar	2 tbsp.
1-1/2 tsp.	salt	1-1/2 tsp.
4 cups	white flour*	3-2/3 cups
2 tbsp.	dried onion flakes	2 tbsp.
1 tsp.	dill seeds	1 tsp.
1-1/4 tsp.	yeast	1-1/4 tsp.

1. *Measure ingredients in the order listed into Baking Pan.*
2. *Insert Baking Pan into oven chamber, twist to secure. Close lid.*
3. ***Select: Basic Bread Setting.***
4. *Select "Regular" or "Dark" crust .*
5. *Press Start - There will be a 15-minute preheat delay before mixing begins.*
6. *Using oven mitts, remove bread when completion beeps sound.*
7. *Cool on a wire rack before slicing.*
   Time: 3:50 hrs

PIZZA DOUGH

Dough Recipe

American		Canadian
1 cup	beer	1 cup
1 tbsp.	shortening	1 tbsp.
1 tbsp.	sugar	1 tbsp.
1 tsp.	salt	1 tsp.
3 cups	white flour*	2-3/4 cups
1-1/4 tsp.	yeast	1-1/4 tsp.
	OPTIONAL INGREDIENT:	
2 tbsp.	cornmeal	2 tbsp.

1. *Measure first 6 ingredients in order listed into Baking Pan.*
2. *Insert Baking Pan into oven chamber, twist to secure. Close lid.*
3. ***Select: Dough/Pasta Setting .***
4. *Press Start - There will be a 25-minute preheat delay before mixing begins.*
5. *When cycle is complete, remove dough from machine to a lightly floured surface. If necessary, knead in enough flour to make dough easy to handle.*
6. *Grease pans (two 12-inch/30 cm, one 14-inch/35 cm or one 15x10-inch/38x25 cm) and sprinkle with cornmeal (optional). Roll out dough and place on pan or pat in pan.*
7. *Top each pizza with sauce, meat, vegetables and cheese. Bake at 425°F (218° C) for 15 to 25 minutes or until done. Pizza is done when edges of crust are golden and cheese is bubbly.*
   Yield: Makes 1 large or 2 medium pizzas.

SUN-DRIED TOMATO & ROSEMARY

American		Canadian
1-1/4 cups	water	1-1/4 cups
1/4 cup	unsalted dried tomatoes,snipped (do not use oil pack)	1/4 cup
2 tbsp.	shortening	2 tbsp.
2 tbsp.	sugar	2 tbsp.
1 tsp.	salt	1 tsp.
3-3/4 cups	white flour*	3-2/3 cups
1 tsp.	rosemary, crushed	1 tsp.
1/2 tsp.	paprika	1/2 tsp.
1-1/4 tsp.	yeast	1-1/4 tsp.

1. *Measure ingredients in the order listed into Baking Pan.*
2. *Insert Baking Pan into oven chamber, twist to secure. Close lid.*
3. ***Select: Basic Bread Setting.***
4. *Select "Regular" or "Dark" crust.*
5. *Press Start - There will be a 15-minute preheat delay before mixing begins.*
6. *Using oven mitts, remove bread when completion beeps sound.*
7. *Cool on a wire rack before slicing.*
   Time: 3:50 hrs

Helpful Tip

Sun-dried tomatoes vary in different areas of both countries. If they are too hard to snip, just soak in cold water, drain & dry well before using.
Basil, dill or oregano may be substituted for the rosemary for interesting flavor variations.

Helpful Tip

Water can be substituted for beer in the recipe. Add 1/2 - 1 tsp. basil or oregano to the ingredients in the Baking Pan for a spicier crust.



* *In U.S., use Bread Flour; in Canada, use either Bread Flour or All-Purpose Flour.*

Treats For Every Age



Enjoy these recipes for a change of pace!

CINNAMON RAISIN

American		Canadian
1-1/3 cups	water	1-1/3 cups
2 tbsp.	powdered milk	2 tbsp.
2 tbsp.	shortening	2 tbsp.
2 tbsp.	sugar	2 tbsp.
1-1/2 tsp.	salt	1-1/2 tsp.
4-1/4 cups	white flour*	4 cups
1-1/2 tsp.	cinnamon	1-1/2 tsp.
1-1/4 tsp.	yeast	1-1/4 tsp.
	ADD INGREDIENTS:	
1/2 cup	raisins	1/2 cup

1. *Measure first 8 ingredients in the order listed into Baking Pan.*
2. *Insert Baking Pan into oven chamber, twist to secure. Close lid.*
3. ***Select: Sweet Bread Setting.***
4. *Select "Regular" or "Dark" crust.*
5. *Press Start - There will be a 15-minute preheat delay before mixing begins.*
6. *Add raisins when "Add Ingredient" signal beeps.*
7. *Using oven mitts, remove bread when completion beeps sound.*
8. *Cool on a wire rack before slicing.*
   Time: 3:50 hrs

MAPLE RAISIN

American		Canadian
1-1/3 cups	milk	1-1/3 cups
2 tbsp.	butter or margarine	2 tbsp.
2 tbsp.	brown sugar	2 tbsp.
2 tsp.	maple flavouring	2 tsp.
1-1/4 tsp.	salt	1-1/4 tsp.
4-1/4 cups	white flour*	4 cups
1-1/4 tsp.	yeast	1-1/4 tsp.
	ADD INGREDIENTS:	
2/3 cup	raisins	2/3 cup

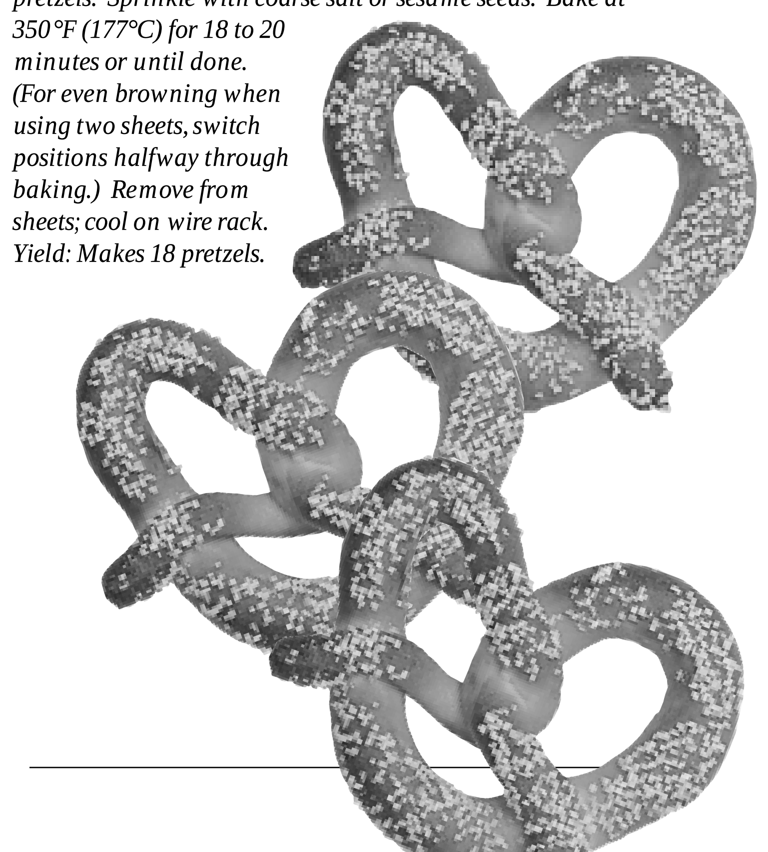
1. *Measure first 7 ingredients in the order listed into Baking Pan.*
2. *Insert Baking Pan into oven chamber, twist to secure. Close lid.*
3. ***Select: Sweet Bread Setting.***
4. *Select "Regular" or "Dark" crust.*
5. *Press Start - There will be a 15-minute preheat delay before mixing begins.*
6. *Add raisins when "Add Ingredient" signal beeps.*
7. *Using oven mitts, remove bread when completion beeps sound.*
8. *Cool on a wire rack before slicing.*
   Time: 3:50 hrs

BAKED PRETZELS

Dough Recipe

American		Canadian
1 cup	beer	1 cup
1 tbsp.	butter	1 tbsp.
2 tbsp.	sugar	2 tbsp.
1 tsp.	salt	1 tsp.
3 cups	white flour*	2-3/4 cups
3/4 tsp.	yeast	3/4 tsp.
	GLAZE:	
1	egg, lightly beaten	1
1 tbsp.	water	1 tbsp.
	coarse salt or sesame seeds	

1. *Measure first 6 ingredients in order listed into Baking Pan.*
2. *Insert Baking Pan into oven chamber, twist to secure. Close lid.*
3. ***Select: Dough/Pasta Setting.***
4. *Press Start - There will be a 25-minute preheat delay before mixing begins.*
5. *When cycle is complete, remove dough from machine to a lightly floured surface. If necessary, knead in enough flour to make dough easy to handle. Roll into a 14" x 9" (36 x 23 cm) rectangle. With sharp knife, cut into eighteen 14" x 1/2" (36 x 1.27 cm) strips. Gently pull each strip into a rope 16" (41 cm) long. To shape into pretzels: Curve ends of each rope to make a circle; cross ends at top. Twist ends once and lay over bottom of circle. Place on greased baking sheets.* ***Do not let rise.***
6. *Combine lightly beaten egg and 1 tablespoon water; brush on pretzels. Sprinkle with coarse salt or sesame seeds. Bake at 350°F (177°C) for 18 to 20 minutes or until done. (For even browning when using two sheets, switch positions halfway through baking.) Remove from sheets; cool on wire rack. Yield: Makes 18 pretzels.*



* *In U.S., use Bread Flour; in Canada, use either Bread Flour or All-Purpose Flour.*



CHERRY CHEESE COFFEECAKE

American	Dough Recipe	Canadian
1/2 cup	milk	1/2 cup
1/2 cup	water	1/2 cup
2	eggs, beaten	2
1/3 cup	butter, cut in pieces	1/3 cup
1/3 cup	sugar	1/3 cup
2 tsp.	grated lemon rind	2 tsp.
1 tsp.	salt	1 tsp.
1/3 cup	toasted, chopped almonds	1/3 cup
4 cups	white flour*	3-3/4 cups
1 tsp.	yeast	1 tsp.
	CHEESE FILLING (FOR ABOVE):	
2 (250g) pkg.	cream cheese, softened	2 (250g) pkg.
1/3 cup	sugar	1/3 cup
2 tbsp.	flour	2 tbsp.
2 tbsp.	milk	2 tbsp.
	FILLING:	
1 cup	Cherry Pie filling	1 cup
2 tbsp.	toasted, sliced almonds	2 tbsp.

1. *Measure first 10 ingredients in order listed into Baking Pan.*
2. *Insert Baking Pan into oven chamber, twist to secure. Close lid.*
3. ***Select: Dough/Pasta Setting.***
4. *Press Start - There will be a 25-minute preheat delay before mixing begins.*
5. *When cycle is complete, remove dough from machine to a lightly floured surface. Divide dough into 2 equal portions. Place each portion into 2 greased 9-inch (23 cm) round cake pans. Grease top of batter and spread evenly onto bottom and sides of pans.*
6. *Spread half of Cheese Filling in center of batter in each pan.*
7. *Let rise in warm, draft-free place until doubled in size, about 30 minutes.*
8. *Bake at 350°F* (177°C) for 25-30 minutes or until done. Remove from pans onto wire racks.*
9. *Spread evenly 1 cup cherry filling or cherry jam over each coffeecake. Decorate with extra toasted sliced almonds.*
   Yield: 2 coffeecakes.
   Time: 3:50 hrs

** If using dark Teflon or Pyrex pans, lower oven temperature to 325°F (163°C).*

UPSIDE-DOWN PECAN BUNS

American	Dough Recipe	Canadian
1-1/4 cups	water	1-1/4 cups
3 tbsp.	skim milk powder	3 tbsp.
1	egg, beaten	1
2 tbsp.	butter	2 tbsp.
1/4 cup	sugar	1/4 cup
1-1/4 tsp.	salt	1-1/4 tsp.
4-1/3 cups	white flour*	4-1/4 cups
1-1/4 tsp.	yeast	1-1/4 tsp.
	BROWN SUGAR-NUT SYRUP:	
1/4 cup	butter	1/4 cup
2/3 cup	brown sugar, packed	2/3 cup
3 tbsp.	water	3 tbsp.
3/4 cup	pecan halves	3/4 cup
	FILLING:	
3 tbsp.	melted butter	3 tbsp.
2/3 cup	brown sugar, packed	2/3 cup
1 tbsp.	ground cinnamon	1 tbsp.
3/4 cup	chopped pecans	3/4 cup

1. *Measure first 8 ingredients in the order listed into Baking Pan.*
2. *Insert Baking Pan into oven chamber, twist to secure. Close lid.*
3. ***Select: Dough/Pasta Setting.***
4. *Press Start - There will be a 25-minute preheat delay before mixing begins.*
5. *Meanwhile, prepare syrup (recipe above). Boil together butter, water and brown sugar for 1 minute. Immediately, pour into a 9 x 13-inch (23 cm x 33 cm) pan; tilt pan to cover bottom evenly. Arrange pecans, flat side up, on syrup.*
6. *When cycle is complete, remove dough from machine to a lightly floured surface. If necessary, knead in enough flour to make dough easy to handle. Roll dough into a 12 x 18-inch (30 cm x 46 cm) rectangle. Brush with melted butter. Sprinkle evenly with a mixture of brown sugar and ground cinnamon. Sprinkle chopped pecans on top. Starting at large side, roll up jelly-roll fashion. Pinch edge to seal. Cut roll into 12 equal pieces. Place over Syrup. Cover and let rise 30 minutes or until double in volume. Remove cover.*
7. *Bake at 375°F (191°C) for 35 minutes. Loosen edges and invert onto serving tray.*
   Yield: Makes 12 buns
   Time: 3:50 hrs

** In U.S., use Bread Flour; in Canada, use either Bread Flour or All-Purpose Flour.*

International Holiday Breads



Bake extra to give as gifts to your friends & relatives!

RASPBERRY BRAID

American	Dough Recipe	Canadian
1-1/4 cups	milk	1-1/4 cups
1	egg, beaten	1
2 tbsp.	butter	2 tbsp.
1/4 cup	sugar	1/4 cup
3/4 tsp.	salt	3/4 tsp.
3-3/4 cups	white flour*	3-2/3 cups
1-1/4 tsp.	yeast	1-1/4 tsp.
	FILLING:	
1/2 cup	raspberry jam	1/2 cup
2 tbsp.	butter, melted - cooled	2 tbsp.
	TOPPING:	
2 tbsp.	butter, soft	2 tbsp.
1/3 cup	white flour*	1/3 cup
2 tbsp.	brown sugar	2 tbsp.
1/4 tsp.	nutmeg	1/4 tsp.

1. *Measure first 7 ingredients in the order listed into Baking Pan.*
2. *Insert Baking Pan into oven chamber, twist to secure. Close lid.*
3. ***Select: Dough/Pasta Setting.***
4. *Press Start - There will be a 25-minute preheat delay before mixing begins.*
5. *When cycle is complete, remove dough from machine to a lightly floured surface. Divide dough in half. Roll each half into a 14" x 9" (36 cm x 23 cm) rectangle. Spread with 1/4 cup raspberry jam lengthwise down center third of rectangle. Make diagonal cuts from outer edges one inch (2.54 cm) apart and three inches (8 cm) long. Fold alternate strips of dough over filling. Place on greased baking sheet. Brush with melted, cooled butter. Cover & let rise 30 minutes or until double in volume. Sprinkle half of butter, sugar and flour mixture over each dough braid. Repeat with second half of dough. (See diagram below)*
6. *Bake at 350° F (177° C) for 30-35 minutes. Yield: Makes 2 braids.*

HOT CROSS BUNS

American	Dough Recipe	Canadian
1-1/3 cups	milk	1-1/3 cups
1	egg, beaten	1
1/4 cup	butter	1/4 cup
1/3 cup	sugar	1/3 cup
1-1/4 tsp.	salt	1-1/4 tsp.
4 cups	white flour*	3-3/4 cups
1-1/4 tsp.	cinnamon	1-1/4 tsp.
1/2 tsp.	ground cloves	1/2 tsp.
1/4 tsp.	nutmeg	1/4 tsp.
1-1/4 tsp.	yeast	1-1/4 tsp.
	ADD INGREDIENTS:	
3/4 cup	raisins	3/4 cup
	GLAZE:	
3/4 cup	icing sugar	3/4 cup
1 tbsp.	milk	1 tbsp.
1/4 tsp.	almond flavoring	1/4 tsp.

1. *Measure first 10 ingredients in the order listed into Baking Pan.*
2. *Insert Baking Pan into oven chamber, twist to secure. Close lid.*
3. ***Select: Dough/Pasta Setting.***
4. *Press Start - There will be a 25-minute preheat delay before mixing begins.*
5. *Add raisins when "Add Ingredient" signal beeps*
6. *When cycle is complete, remove dough from machine to a lightly floured surface. If necessary, knead in enough flour to make dough easy to handle. Divide dough into 18 pieces. Shape each piece into a round, slightly flattened bun. Place 2 inches (5 cm) apart on greased baking sheets. Cover and let rise 30 minutes or until double in volume.*
7. *Combine 1 slightly beaten egg with 1 tablespoon of water and brush on buns. With sharp knife, make two cuts 1/4 inch (.64 cm) deep on top of each bun to form a cross. Bake at 350° F (177° C) for 15 to 18 minutes. Remove from oven and immediately drizzle cross with glaze. Yield : Makes 18 buns.*

Helpful Tip

Candied pineapple & a half teaspoon of finely grated lemon peel would give the hot cross buns an interesting flavor.

* *In U.S., use Bread Flour; in Canada, use either Bread Flour or All-Purpose Flour.*



SWEDISH TEA RING

Dough Recipe

American		Canadian
1-1/4 cups	milk	1-1/4 cups
1	egg, beaten	1
2 tbsp.	butter	2 tbsp.
1/4 cup	sugar	1/4 cup
3/4 tsp.	salt	3/4 tsp.
3-3/4 cups	white flour*	3-2/3 cups
1-1/4 tsp.	yeast	1-1/4 tsp.

	FILLING:	
2 tbsp.	butter	2 tbsp.
2 tsp.	cinnamon	2 tsp.
1/2 cup	brown sugar	1/2 cup
2/3 cup	raisins	2/3 cup

1. *Measure ingredients in the order listed into Baking Pan.*
2. *Insert Baking Pan into oven chamber, twist to secure. Close lid.*
3. ***Select: Dough/Pasta Setting.***
4. *Press Start - There will be a 25-minute preheat delay before mixing begins.*
5. *When cycle is complete, remove dough from machine. Divide dough in half. Roll each half into a rectangle 14 x 9 inches (36 x 23 cm). Spread each half with the butter and sprinkle with half brown sugar, cinnamon, and raisins. Roll up, beginning at wide side. Pinch edge of dough into roll to seal well. Stretch roll to make even. With sealed edge down, shape into ring on lightly greased baking sheet. Pinch ends together. With scissors, make cuts 2/3 of the way through the ring at 1-inch (2.54 cm) intervals. Turn each section on it's side. Cover & let rise until double. Repeat with second half of dough.*
6. *Bake at 350°F (177°C) for 15 to 20 minutes. If desired frost with Sweet Icing and decorate with nuts and cherries.*
   Yield: Makes 2 Tea Rings.

Sweet Icing: *Combine 3/4 cup confectioner's (icing) sugar, 1 tablespoon milk and 1/4 teaspoon almond flavoring until smooth.*

RUSSIAN KULICH

American		Canadian
1 cup	water	1 cup
2	eggs, beaten	2
2 tbsp.	powdered milk	2 tbsp.
2 tbsp.	butter	2 tbsp.
2 tbsp.	sugar	2 tbsp.
1-1/2 tsp.	salt	1-1/2 tsp.
3-2/3 cups	white flour*	3-1/2 cups
1-1/4 tsp.	yeast	1-1/4 tsp.

	ADD INGREDIENTS:	
3 tbsp.	slivered almonds	3 tbsp.
1/4 cup	raisins	1/4 cup
1/3 cup	dried mixed fruit	1/3 cup

1. *Measure first 8 ingredients in the order listed into Baking Pan.*
2. *Insert Baking Pan into oven chamber, twist to secure. Close lid.*
3. ***Select: Sweet Bread Setting.***
4. *Select "Regular" or "Dark" crust.*
5. *Press Start - There will be a 15-minute preheat delay before mixing begins.*
6. *Add almonds, raisins and dried mixed fruit when "Add Ingredient" signal beeps.*
7. *Using oven mitts, remove bread when completion beeps sound.*
8. *Cool on a wire rack before slicing.*
   Time: 3:50 hrs

Helpful Tip

Traditionally an Easter bread but delicious any time of the year.

JEWISH CHALLAH

Dough Recipe

American		Canadian
1 cup	water	1 cup
2	eggs, beaten	2
3 tbsp.	shortening	3 tbsp.
3 tbsp.	sugar	3 tbsp.
1-1/4 tsp.	salt	1-1/4 tsp.
3-3/4 cups	white flour*	3-2/3 cups
1 tsp.	yeast	1 tsp.

	GLAZE:	
1	egg yolk	1
1 tbsp.	water	1 tbsp.

1. *Measure first 7 ingredients in the order listed into Baking Pan.*
2. *Insert Baking Pan into oven chamber, twist to secure. Close lid.*
3. ***Select: Dough/Pasta Setting.***
4. *Press Start - There will be a 25-minute preheat delay before mixing begins.*
5. *When cycle is complete, remove dough from machine to a lightly floured surface. Divide dough into 6 equal portions. Roll with palm of hand into long smooth strips. The pieces should be thicker in the middle & gradually taper towards the ends. Braid the 6 dough strips. Place on lightly greased baking sheet. Cover & let rise 30 minutes or until double in volume.*
6. *Beat egg yolk with one tablespoon of water and brush over challah. Bake at 350°F (177°C) for 30-35 minutes.*

Helpful Tip

Shaping this dough may take some practice, but it is well worth it.

* *In U.S., use Bread Flour; in Canada, use either Bread Flour or All-Purpose Flour.*

Pasta Recipes



For the do-it-yourself Pasta Lover.

BASIC PASTA DOUGH

American	Dough Recipe	Canadian
1/4 cup	water	1/4 cup
1	egg, beaten	1
1 tbsp.	olive oil	1 tbsp.
1/2 tsp.	salt	1/2 tsp.
1-2/3 cups	semolina/pasta flour	1-1/2 cups

1. *Mix water and egg with a fork.*
2. *Add water-egg mixture and remaining ingredients in order listed into the Baking Pan.*
3. *Insert Baking Pan into oven chamber, twist to secure. Close lid.*
4. ***Select: Dough/Pasta Setting.***
5. *Press Start - There will be a 25-minute preheat delay before mixing begins.*
6. *Allow to mix until the "Add Ingredient" signal beeps (in 45-50 minutes).*
7. *Press Start/Reset button to STOP cycle.*
8. *Remove pasta dough from the Baking Pan and divide into 3 portions. Cover the 2 portions waiting to be rolled.*
9. *Set smooth rollers of a pasta machine as far apart as possible. Feed through one piece of dough. Fold in half both lengthwise and crosswise as required and re-roll 4-6 more times until smooth, shiny and elastic. Start to roll dough thinner by increasing number setting, until dough is 1/16"- 1/8" (.16 -.32 cm) or desired thickness.*
10. *Move handle of pasta machine to desired cutter blade and roll through onto lightly floured towel. Repeat with remaining 2 portions of pasta dough. Dry for 30 minutes. Cook, or cover and refrigerate for use within 24 hours or freeze for use within a month.*
11. *To cook pasta: Bring a large volume of water to a boil in a large pot. Add small amount of salt and oil to the water. Add pasta and bring back to the boil. Continue to boil 3-5 minutes or until pasta is al dente (firm, but cooked). Drain and add favorite sauce.*

SPINACH PASTA DOUGH

American	Dough Recipe	Canadian
3 tbsp.	water	3 tbsp.
1	egg, beaten	1
2 tbsp.	frozen spinach, drained finely chopped	2 tbsp.
1 tbsp.	olive oil	1 tbsp.
1/2 tsp.	salt	1/2 tsp.
1-2/3 cups	semolina/pasta flour	1-1/2 cups

1. *Mix water and egg with a fork.*
2. *Add water-egg mixture and remaining ingredients in order listed into the Baking Pan.*
3. *Insert Baking Pan into oven chamber, twist to secure. Close lid.*
4. ***Select: Dough/Pasta Setting.***
5. *Press Start - There will be a 25-minute preheat delay before mixing begins.*
6. *Allow to mix until the "Add Ingredient" signal beeps (in 45-50 minutes).*
7. *Press Start/Reset button to STOP cycle.*
8. *Remove pasta dough from the Baking Pan and divide into 3 portions. Cover the 2 portions waiting to be rolled.*
9. *Set smooth rollers of a pasta machine as far apart as possible. Feed through one piece of dough. Fold in half both lengthwise and crosswise as required and re-roll 4-6 more times until smooth, shiny and elastic. Start to roll dough thinner by increasing number setting, until dough is 1/16"- 1/8" (.16 -.32 cm) or desired thickness.*
10. *Move handle of pasta machine to desired cutter blade and roll through onto lightly floured towel. Repeat with remaining 2 portions of pasta dough. Dry for 30 minutes. Cook, or cover and refrigerate for use within 24 hours or freeze for use within a month.*
11. *To cook pasta: Bring a large volume of water to a boil in a large pot. Add small amount of salt and oil to the water. Add pasta and bring back to the boil. Continue to boil 3-5 minutes or until pasta is al dente (firm, but cooked). Drain and add favorite sauce.*

▲ Helpful Tip

Remember, pasta dough will be ready when the "Add-Ingredient" signal beeps. That means you will have pasta dough in about 45-50 minutes.
If your pasta dough is sticky, simply add a little more semolina flour or chill before shaping.

* *In U.S., use Bread Flour; in Canada, use either Bread Flour or All-Purpose Flour.*



Recipes for 1.5 lb. loafs

BASIC WHITE

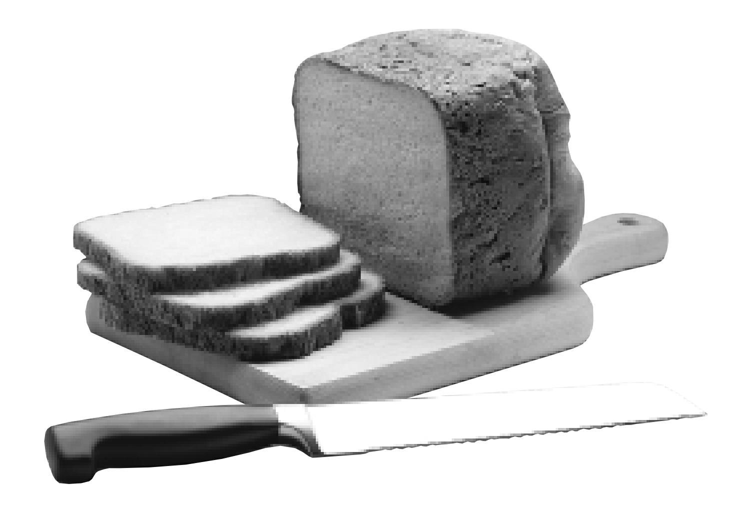
American		Canadian
1-1/4 cups	water	1-1/4 cups
1 tbsp.	powdered milk	1 tbsp.
2 tbsp.	shortening	2 tbsp.
1 tbsp.	sugar	1 tbsp.
1 tsp.	salt	1 tsp.
3-1/3 cups	white flour*	3-1/4 cups
3/4 tsp.	yeast	3/4 tsp.

1. *Measure ingredients in the order listed into Baking Pan.*
2. *Insert Baking Pan into oven chamber, twist to secure. Close lid.*
3. ***Select: Basic Bread Setting.***
4. *Select "Regular" or "Dark" crust.*
5. *Press Start - There will be a 15-minute preheat delay before mixing begins.*
6. *Using oven mitts, remove bread when completion beeps sound.*
7. *Cool on a wire rack before slicing.*
   Time: 3:50 hrs

100% WHOLE WHEAT

American		Canadian
1-1/4 cups	water	1-1/4 cups
2 tbsp.	powdered milk	2 tbsp.
2 tbsp.	shortening	2 tbsp.
1 tbsp.	honey	1 tbsp.
1 tbsp.	molasses	1 tbsp.
1 tsp.	salt	1 tsp.
3 cups	whole wheat flour	3-1/4 cups
1-1/4 tsp.	yeast	1-1/4 tsp.

1. *Measure ingredients in the order listed into Baking Pan.*
2. *Insert Baking Pan into oven chamber, twist to secure. Close lid.*
3. ***Select: Whole Grain Setting.***
4. *Crust setting is pre-selected.*
5. *Press Start - There will be a 25-minute preheat delay before mixing begins.*
6. *Using oven mitts, remove bread when completion beeps sound.*
7. *Cool on a wire rack before slicing.*
   Time: 4:10 hrs



* *In U.S., use Bread Flour; in Canada, use either Bread Flour or All-Purpose Flour.*



SEVEN GRAIN

American		Canadian
1-1/3 cups	water	1-1/3 cups
2 tbsp.	powdered milk	2 tbsp.
2 tbsp.	shortening	2 tbsp.
2 tbsp.	honey	2 tbsp.
1-1/2 tsp.	salt	1-1/2 tsp.
1 cup	whole wheat flour	1-1/4 cups
2 cups	white flour*	1-3/4 cups
1/2 cup	seven grain cereal	1/2 cup
1-1/4 tsp.	yeast	1-1/4 tsp.

1. *Measure ingredients in the order listed into Baking Pan.*
2. *Insert Baking Pan into oven chamber, twist to secure. Close lid.*
3. ***Select : Whole Grain Setting.***
4. *Crust setting is pre-selected.*
5. *Press Start - There will be a 25-minute preheat delay before mixing begins.*
6. *Using oven mitts, remove bread when completion beeps sound.*
7. *Cool on a wire rack before slicing.*
   Time: 4:10 hrs

PIZZA DOUGH

American	Dough Recipe	Canadian
1 cup	beer	1 cup
1 tbsp.	shortening	1 tbsp.
1 tbsp.	sugar	1 tbsp.
1 tsp.	salt	1 tsp.
2-3/4 cups	white flour*	2-2/3 cups
1-1/4 tsp.	yeast	1-1/4 tsp.

	OPTIONAL INGREDIENT:	
2 tbsp.	cornmeal	2 tbsp.

1. *Measure first 6 ingredients in order listed into Baking Pan.*
2. *Insert Baking Pan into oven chamber, twist to secure. Close lid.*
3. ***Select: Dough/Pasta Setting .***
4. *Press Start - There will be a 25-minute preheat delay before mixing begins.*
5. *When cycle is complete, remove dough from machine to a lightly floured surface. If necessary, knead in enough flour to make dough easy to handle.*
6. *Grease pans (two 12-inch/30 cm), one 14-inch/36 cm) or one 15 x 10-inch/38 cm x 25 cm) and sprinkle with cornmeal (optional). Roll out dough and place on pan or pat in pan.*
7. *Top each pizza with sauce, meat, vegetables and cheese. Bake at 425° F (218° C). for 15 to 25 minutes or until done. Pizza is done when edges of crust are golden and cheese is bubbly.*
   Yield: Makes 1 large or 2 medium pizzas.

ITALIAN HERB

American		Canadian
1-1/4 cups	water	1-1/4 cups
2 tbsp.	powdered milk	2 tbsp.
2 tbsp.	shortening	2 tbsp.
1 tbsp.	sugar	1 tbsp.
1 tsp.	salt	1 tsp.
3-1/3 cups	white flour*	3-1/4 cups
1 tsp.	dried marjoram	1 tsp.
1 tsp.	dried basil	1 tsp.
1 tsp.	dried thyme	1 tsp.
3/4 tsp.	yeast	3/4 tsp.

1. *Measure ingredients in the order listed into Baking Pan.*
2. *Insert Baking Pan into oven chamber, twist to secure. Close lid.*
3. ***Select: Basic Bread Setting.***
4. *Select "Regular" or "Dark" crust.*
5. *Press Start - There will be a 15-minute preheat delay before mixing begins.*
6. *Using oven mitts, remove bread when completion beeps sound.*
7. *Cool on a wire rack before slicing.*
   Time: 3:50 hrs

▲ Helpful Tip

Delicious with spaghetti or lasagna. Vary the herbs to suit your entrée.

CINNAMON RAISIN

American		Canadian
1-1/4 cups	water	1-1/4 cups
1 tbsp.	powdered milk	1 tbsp.
2 tbsp.	shortening	2 tbsp.
2 tbsp.	sugar	2 tbsp.
1-1/4 tsp.	salt	1-1/4 tsp.
3-1/3 cups	white flour*	3-1/4 cups
1 tsp.	cinnamon	1 tsp.
1 tsp.	yeast	1 tsp.

	ADD INGREDIENTS:	
1/4 cup	raisins	1/4 cup

1. *Measure first 8 ingredients in the order listed into Baking Pan.*
2. *Insert Baking Pan into oven chamber, twist to secure. Close lid.*
3. ***Select: Sweet Bread Setting.***
4. *Select "Regular" or "Dark" crust.*
5. *Press Start - There will be a 15-minute preheat delay before mixing begins.*
6. *Add raisins when "Add Ingredient" signal beeps.*
7. *Using oven mitts, remove bread when completion beeps sound.*
8. *Cool on a wire rack before slicing.*
   Time: 3:50 hrs

* *In U.S., use Bread Flour; in Canada, use either Bread Flour or All-Purpose Flour.*

Recipes for 1.5 lb. loafs



RUSSIAN KULICH

American		Canadian
3/4 cup	water	3/4 cup
1	eggs, beaten	1
2 tbsp.	powdered milk	2 tbsp.
2 tbsp.	butter	2 tbsp.
2 tbsp.	sugar	2 tbsp.
1 tsp.	salt	1 tsp.
2-1/2 cups	white flour*	2-1/3 cups
1-1/4 tsp.	yeast	1-1/4 tsp.

	ADD INGREDIENTS:	
2 tbsp.	slivered almonds	2 tbsp.
1/4 cup	raisins	1/4 cup
1/4 cup	dried mixed fruit	1/4 cup

1. *Measure first 8 ingredients in the order listed into Baking Pan.*
2. *Insert Baking Pan into oven chamber, twist to secure. Close lid.*
3. ***Select: Sweet Bread Setting.***
4. *Select "Regular" or "Dark" crust .*
5. *Press Start - There will be a 15-minute preheat delay before mixing begins.*
6. *Add almonds, raisins and dried mixed fruit when "Add Ingredient" signal beeps.*
7. *Using oven mitts, remove bread when completion beeps sound.*
8. *Cool on a wire rack before slicing.*
   Time: 3:50 hrs

▲ Helpful Tip

Traditionally an Easter bread but delicious any time of the year.

BASIC PASTA DOUGH

American	Dough Recipe	Canadian
1/4 cup	water	1/4 cup
1	egg, beaten	1
1 tbsp.	olive oil	1 tbsp.
1/2 tsp.	salt	1/2 tsp.
1-2/3 cups	semolina/pasta flour	1-1/2 cups

1. *Mix water and egg with a fork.*
2. *Add water-egg mixture and remaining ingredients in order listed into the Baking Pan.*
3. *Insert Baking Pan into oven chamber, twist to secure. Close lid.*
4. ***Select: Dough/Pasta Setting.***
5. *Press Start - There will be a 25-minute preheat delay before mixing begins.*
6. *Allow to mix until the "Add Ingredient" signal beeps (in 45-50 minutes).*
7. *Press Start/Reset button to STOP cycle.*
8. *Remove pasta dough from the Baking Pan and divide into 3 portions. Cover the 2 portions waiting to be rolled.*
9. *Set smooth rollers of a pasta machine as far apart as possible. Feed through one piece of dough. Fold in half both lengthwise and crosswise as required and re-roll 4-6 more times until smooth, shiny and elastic. Start to roll dough thinner by increasing number setting, until dough is 1/16"- 1/8" (.16 - .32 cm) or desired thickness.*
10. *Move handle of pasta machine to desired cutter blade and roll through onto lightly floured towel. Repeat with remaining 2 portions of pasta dough. Dry for 30 minutes. Cook, or cover and refrigerate for use within 24 hours or freeze for use within a month.*
11. *To cook pasta: Bring a large volume of water to a boil in a large pot. Add small amount of salt and oil to the water. Add pasta and bring back to the boil. Continue to boil 3-5 minutes or until pasta is al dente (firm, but cooked). Drain and add favorite sauce.*

▲ Helpful Tip

Remember, pasta dough will be ready when the "Add-Ingredient" signal beeps. That means you will have pasta dough in about 45-50 minutes.
If your pasta dough is sticky, simply add a little more semolina flour or chill before shaping.

* *In U.S., use Bread Flour; in Canada, use either Bread Flour or All-Purpose Flour.*

Need Help?



Questions About The Breadmaker :

Q1:
What do I do if the mixing paddle stays in the loaf? Is this normal? How do I remove the paddle?

The mixing paddle may stay in the loaf when the bread is removed from the bread pan. This happens because the crust forms around the paddle during the baking process.
Allow the loaf to cool before removing the mixing paddle (the inside of the loaf is VERY HOT- you may burn yourself if you try to remove the paddle too soon.) When the loaf has cooled, use a plastic spoon or rubber spatula to remove the paddle. Gently insert the spoon/spatula into the bottom of the loaf and loosen the crust from the paddle. Pull the paddle out. DO NOT use a sharp object (knife, metal utensil) as it will scratch the non-stick coating on the mixing paddle.

Q2:
What do I do if the mixing paddle is hard to remove from the baking Pan after baking?

Remove the Baking Pan from the unit and fill with hot water allowing it to soak for 30 minutes to an hour. Next, pour out the water, turn the Pan over and wiggle the Paddle loose while holding the winged coupling on the bottom of the Pan. Using a toothpick or soft kitchen brush clean out any dough left in the hole of the Paddle.

Q3:
Is there any time that I should not use the delayed start feature?

Yes, when the recipe calls for perishable ingredients such as milk, cheese, buttermilk, or eggs. These foods should not stay at room temperature for an extended period of time. With some recipes, you may substitute powdered milk.

Q4:
Can I open the lid while the breadmaker is operating?

This breadmaker is designed with a window in the lid to let you watch your bread's progress. Quick checks are fine in the early stages of operation and of course to add ingredients when the beeper sounds. However, don't open the lid too frequently during operation as the change in air temperature may cause the loaf to fall. Avoid opening the lid once the baking period begins—the last hour of the cycle. Sometimes condensation forms on the window after initial mixing and kneading. It usually disappears once the baking cycle starts so you should be able to get a clear view of your rising loaf.

Q5:
Where is the OFF button?

Since the breadmaker shuts off its "processing" automatically once the bread or dough cycle is complete and the "Keeps Warm" cycle ends, there is no OFF button. However, the power light will remain on until the unit is unplugged or the Start/Reset button is pressed and held.

Q6:
If the power goes out while I'm in the middle of a breadmaking cycle, will my Breadmaker continue to process my bread once the power comes back on?

The breadmaker will only finish making bread if the power returns within 20 seconds. Unfortunately, if your power outage is longer, you will have to discard the unfinished bread and start the process from the beginning.

Questions About Ingredients/Recipes :

Q7:
When do I add raisins, nuts, etc. to the bread?

This breadmaker has an "Add-Ingredient" function that signals with an audible tone to let you know when you may add raisins, nuts, caraway seeds, etc. (*NOTE:* The time of the tone varies from one setting to another. Consult the "Add-Ingredient" chart on page 10.) The "Add-Ingredient" feature helps reduce the breaking up of added foods . If you are using the Timer and it is more convenient, you may add ingredients at the start.

Q8:
May I use a sugar substitute in place of sugar?

Sugar is necessary for the yeast to produce a light loaf with a good height. Results may vary with the type and amount of sugar substitute used. If you are going to use an artificial sweetener choose one that is aspartame based rather than saccharin based.

Q9:
May I omit the salt or sugar from the recipe?

No, both the sugar and salt play an important role in the bread making process. Salt prevents the yeast from over-reacting and the bread from over-rising. The combination of sugar, salt, and yeast is a very important part of the bread making process. Remember that the total sugar and salt amounts are divided among all the slices, so the amount of sugar and salt per serving is small.



Q10:
When I make dough, it is very sticky and difficult to work with. How can I handle it more easily?

Dough may be somewhat sticky at the end of the dough cycle. This is normal. For best results, turn it out of the Baking Pan onto a floured surface, cover it and let it rest for 10 minutes. Lightly flour the board and your hands when handling the dough. This will make it easier to shape and divide. Once shaped, the dough must be baked in a conventional oven.

Q11:
Can I bake products formed from doughs in my microwave oven?

No, once shaped, the dough must be baked in a conventional oven.

Q12:
How do I know when dough is ready to bake?

Dough should have doubled in size.

Q13:
How does the pasta come out of the Breadmaker?

This breadmaker includes a setting to make dough for pasta. However, once the pasta dough is completed, it must be removed and shaped just like any dough must be rolled, braided, or otherwise shaped. You may use a pasta maker or pasta shaper (there are special pans—similar to muffin tins—to shape ravioli and some other kinds of filled pasta) to shape your pasta. Pasta dough does not need to rise, therefore it can be removed from the breadmaker according to the instructions in the recipes, see page 34.

Q14:
Why do the loaves vary in height and weight? The whole wheat and multi-grain breads are frequently shorter. Am I doing something wrong?

No, it is normal for whole wheat and multi-grain breads to be shorter and denser than basic white breads. Whole wheat and rye flours are heavier than white flour, therefore, they don't rise as much during the bread making process. They also typically have added ingredients, such as oats, bran, nuts and raisins, which contribute to the shorter height and denser texture.
A 7-8 inch (19-21 cm) height for 100% whole wheat bread and other multi-grain breads is considered normal while 8-9 inches (20-23 cm) is normal for white or other basic breads.

Q15:
What is gluten?

Gluten is the protein in flour that makes dough elastic and allows it to stretch and expand. It gives your bread structure. The amount of gluten varies from one flour to another.

Q16:
Can I use my favorite bread recipes in my bread machine?

Yes, but you will need to experiment to get the right proportion of ingredients. Become familiar with the unit and make several loaves of bread before you begin experimenting. Never exceed a total amount of 4-2/3 cups (U.S) or 4 cups (Cdn.) dry ingredients (that includes flours, oats, cornmeal, bran cereal, cracked wheat, etc.). Use the recipes in this book to help determine the ratio of dry ingredients to liquid and amounts of yeast, sugar, salt, and shortening (or butter/margarine) to use.

Q17:
Why does some flour occasionally stick to the side of the bread?

There are many factors that may affect whether a dough mixes completely or ingredients stick to the sides:
- **Dough may be too dry (ingredients may have been measured incorrectly).**
- **Mixing Paddle was not placed correctly in the Baking Pan. Be sure it is pushed securely onto the shaft.**
- **Baking Pan is not placed in the unit correctly. Be sure to "lock" the Pan into place.**
- **Ingredients were not added in the recommended order. It is very important to add ingredients in the order listed in the recipe and to measure accurately.**

Sometimes during the initial mixing period, small amounts of flour and dry ingredients may get stuck to the sides of the Baking Pan. When the loaf rises and bakes, the dry ingredients may stick to the bread. Once the loaf is removed from the Baking Pan and has cooled 10-15 minutes, the dry ingredients may be scraped off the loaf easily with a knife.

Q18:
Can I make cakes and quick breads (breads that do not use yeast) in my breadmaker?

No, the breadmaker is designed to mix, knead, and bake yeast breads. It is not recommended for use with non-yeast foods, such as cakes, cookie dough or quick breads. These foods use leavening agents (baking powder, and/or baking soda) that react best with short mixing and baking. If you are looking for something to satisfy your sweet tooth, there are several recipes in this book for sweet breads.

Need Help?



Q19:
Why does my bread rise and then collapse or form craters?

Your bread may be rising too fast. To decrease the rate of rising, try reducing the amount of sugar, increasing the amount of salt slightly, or reducing the amount of yeast. Refer to the "Trouble Shooting Guide" on pg. 13 for correct adjustments.

Q20:
Is it important for ingredients to be at room temperature before adding them to the Baking Pan?

No, as long as ingredients are not extremely cold or hot. Milk, eggs, butter/margarine, and yeast can be added directly from the refrigerator with good results. When a recipe calls for water, use lukewarm water since it's easy to get from the tap.

Q21:
Which kind of yeast is the best to use?

Yeast specially packaged for Bread Machines, Traditional Dry Yeast, Rapid Rise, or Quick Rise Yeast, can all be used with good results. The most important thing is to be sure the expiration date is not up. All the recipes in this cookbook were developed using Bread Machine Yeast. If you prefer to use Traditional, Quick Rise or Rapid Rise Yeast, increase the amount of yeast you use in the recipe by 1/4 teaspoon.

Q22:
Sometimes when I cut my bread, it's too sticky and it falls apart or it starts to mash down and won't slice cleanly. What can I do?

If your bread is sticky or mashes down, it may be too hot! Be sure to allow 15 to 30 minutes for your bread to cool before slicing. Place finished bread on a wire cooling rack to let air circulate around it. You may want to try using an electric knife to slice bread instead of cutting it manually. An electric knife has blades that slide back and forth to let you slice straight through bread and avoid mashing it down by putting pressure on the top of the loaf.

Q23:
Why did I end up with a short, dense, doughy bread? Why didn't the bread rise?

The most common reason for unrisen bread is the yeast. Maybe you forgot to add the yeast. Perhaps the yeast was bad or expired (always check expiration dates). Also, if the mixing wasn't complete, you may have rising problems. Did you check to see if the mixing paddle was moving at the beginning of your cycle?

Q24:
What will happen if I leave the bread in the Baking Pan after baking?

This unit has a 60-minute "Keep Warm" cycle that lets you leave the bread in the pan for up to an hour after baking is completed. Once that warming cycle is over, it's best to remove the bread immediately or the bottom of your loaf will absorb moisture and become soggy. The soggy part of the bread will not be as tasty when it dries out and it will go stale quickly. The sides of the bread may also become moist and mushy.

Other Questions?

Please Call Us Toll Free!
1-800-231-9786



Form No. 168633-44-RV-01

BLACK&DECKER®*

Robot-boulanger All-In-One Pro MC

Mode d'emploi et livre de recettes



Rien de plus facile pour préparer un pain de ménage délicieux!

B1650

Des questions? Prière de nous téléphoner sans frais au :

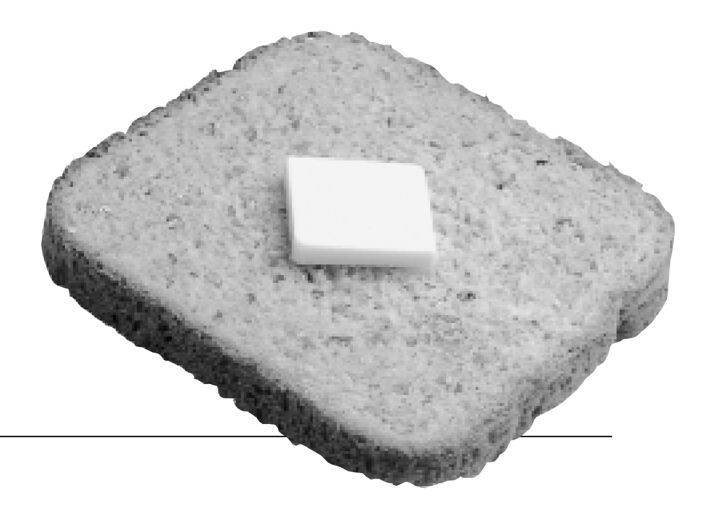
1 800 231-9786

Lorsqu'on utilise un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes.

Lire toutes les directives.

- Ne pas toucher aux surfaces chaudes; utiliser les poignées ou des mitaines.
- Afin d'éviter les risques de secousses électriques, ne pas immerger le cordon, la fiche ou toute autre partie de l'appareil, sauf la lame de pétrissage qui peut être immergée lorsqu'on la sort du plat de cuisson pour la nettoyer.
- Exercer une étroite surveillance lorsqu'on utilise l'appareil près d'un enfant ou que ce dernier s'en sert.
- Débrancher l'appareil avant de le nettoyer et lorsqu'on ne s'en sert pas. Laisser l'appareil refroidir avant d'y ajouter ou d'en enlever des composantes, ou de le nettoyer.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui présente un problème de fonctionnement, qui est tombé par terre ou qui est endommagé. Lorsque la garantie couvre toujours le produit, composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture pour obtenir de plus amples renseignements relatifs à l'examen du produit, sa réparation ou son réglage électrique ou mécanique.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant présente des risques de blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser pendre le cordon d'une table ou d'un comptoir, ni le laisser entrer en contact avec une surface chaude.
- Ne pas placer près ou sur une cuisinière au gaz ou à l'électricité en service, dans un four réchauffé ni sur un four à micro-ondes.
- Déplacer avec une extrême prudence un appareil renfermant des aliments ou des liquides chauds.
- Afin de débrancher l'appareil, saisir la fiche et la retirer de la prise. Ne jamais tirer sur le cordon.
- Utiliser l'appareil seulement aux fins qu'il est prévu.
- Ne pas utiliser le robot-boulanger comme espace de rangement ni y insérer d'ustensiles. Cela présente des risques d'incendie et de secousses électriques.
- Éviter de toucher aux pièces en mouvement.
- Ne pas retirer le plat de cuisson lorsque l'appareil fonctionne. Enfoncer la touche de démarrage (START/RESET) et la maintenir enfoncée jusqu'à ce qu'on entende un timbre lorsqu'on veut arrêter le fonctionnement.
- Ne pas verser d'ingrédients directement dans le robot-boulanger; il faut les mettre seulement dans le plat de cuisson. Il est essentiel de sortir le plat de cuisson de l'appareil avant d'y verser les ingrédients (sauf lorsqu'on se sert de la fonction d'ajout d'ingrédients; voir à la page 10) afin de ne pas éclabousser la chambre de cuisson de l'appareil.
- Le plat de cuisson doit être en place avant de mettre l'appareil en marche afin d'éviter les risques de secousses électriques.
- Éloigner le robot-boulanger d'au moins 50 mm (2 po) de tout mur afin de permettre à la vapeur de s'échapper des évents.
- Ne pas couvrir le robot-boulanger avec une serviette ou tout autre objet pouvant empêcher la vapeur de s'échapper de l'appareil. Il est normal qu'un peu de vapeur s'échappe des évents.
- Ne pas nettoyer avec des tampons à récurer. La lame de pétrissage et le plat de cuisson sont recouverts d'un enduit antiadhésif. Voir la section «Entretien et nettoyage» du présent guide.
- Ne pas utiliser l'appareil lorsque l'air est vicié par des vapeurs explosives ou inflammables.
- L'appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement, et non pour une utilisation commerciale ou industrielle.
- Afin d'éviter d'abîmer l'appareil, ne pas placer le plat de cuisson ni tout autre objet sur le dessus de l'appareil.

Conserver ces mesures.





Ce qu'il faut savoir à propos du robot-boulanger

FICHE POLARISÉE

L'appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large que l'autre). Ce genre de fiche n'entre que d'une façon dans une prise polarisée afin de réduire les risques de secousses électriques. Lorsqu'on ne peut insérer la fiche à fond dans la prise, il faut tenter de le faire après avoir inversé les lames de côté. Si la fiche n'entre toujours pas dans la prise, il faut communiquer avec un électricien certifié. Il ne faut pas neutraliser ce dispositif de sécurité.

VIS INDESSERRABLES

L'appareil est doté de vis indesserrables afin d'empêcher le retrait du boîtier. Pour minimiser les risques d'incendies ou de secousses électriques, **ne pas tenter d'enlever le boîtier de l'appareil**. L'utilisateur ne peut en remplacer aucune pièce. En confier les réparations **uniquement** à du personnel qualifié.

CORDON

La longueur du cordon du produit a été choisie afin d'éviter les risques que présente un long cordon. Lorsque le cordon n'est pas assez long, on peut utiliser un cordon de rallonge à fiche polarisée. Il faut un cordon de rallonge d'au moins 10 ampères, 120 volts et homologué par l'organisme *Underwriters Laboratories* (UL) ou par la CSA, selon le pays qu'on habite. Lorsqu'on utilise un cordon de rallonge, s'assurer qu'il ne traverse pas la surface de travail ni qu'il pend de façon qu'on puisse tirer ou trébucher dessus. Manipuler le cordon avec soin afin d'en prolonger la durée. Éviter de le secouer ou d'y exercer une contrainte au niveau de la prise ou de l'appareil.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Rien ne vaut l'arôme d'un pain de ménage frais. Grâce au robot-boulanger All-In-One Pro^mc , on peut, à l'ère électronique, savourer un bon pain à la mode d'antan. Uniquement parce que le robot-boulanger s'occupe de tout. Même si on n'a jamais fait de pain de sa vie, on se gonfle d'orgueil en réussissant tout ce qu'on entreprend avec le robot-boulanger.

Prendre le temps de lire le présent mode d'emploi et livre de recettes, puis le ranger à portée de la main en accordant une attention particulière aux importantes mesures de sécurité incluses à titre préventif. Voir également les conditions de garantie et de service après-vente. Remplir la carte d'enregistrement du propriétaire et la poster.

Déballer le robot-boulanger avec soin et en retirer tout matériel d'emballage. Essuyer le plat de cuisson, la lame de pétrissage et la surface externe de l'appareil avec un linge propre et humide afin d'enlever la poussière pouvant s'être déposée lors de l'emballage. Ne pas utiliser de tampon à récurer ni aucun autre abrasif pour nettoyer le robot-boulanger.



Table des matières

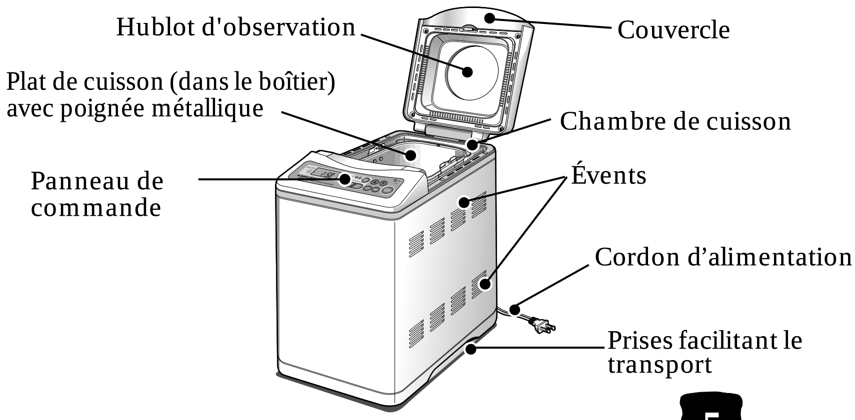
Familiarisation avec le robot-boulanger

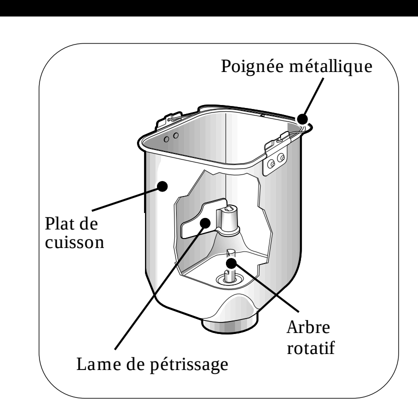


Conseils pratiques

- Le robot-boulanger sert à faire de grosses miches de 900 g (2 lb) ou des miches plus petites de 700 g (1,5 lb).
- L'appareil comporte cinq réglages, dont un pour la préparation de pâte ou de pâtes alimentaires.
- La commande de cuisson super rapide permet de faire **du pain blanc de base** en un peu plus de une heure. On peut seulement utiliser cette commande pour les recettes qui le demandent. **On ne peut pas utiliser la minuterie** avec cette commande. En outre, on ne peut pas préparer de lourdes pâtes (comme celle au blé entier) à ce réglage en raison des cycles de levage raccourcis.
- En fonction de la recette choisie, le réglage pour la préparation de pâte ou de pâtes alimentaires (Dough/ Pasta) permet de faire de la pâte qui se pétrit pour donner des petits pains, de la pizza, de longues miches, du challah, des bretzels, des tresses farcies et bien plus encore. Pour faire des pâtes alimentaires, utiliser de la farine prévue à cet effet. Il faut ensuite passer la pâte obtenue dans une machine à pâtes pour obtenir la forme voulue. Consulter les recettes du présent guide.
- La commande de cuisson de la croûte permet de choisir la cuisson de la croûte (ordinaire ou foncée) lorsqu'on se sert des commandes pour pain de base, cuisson rapide ou pains sucrés. On ne peut pas s'en servir pour les réglages de blé entier ou de pâte.
- Le cycle de maintien de chaleur entre automatiquement en service à la fin de la cuisson. Cette fonction garde le pain au chaud jusqu'à une heure après la fin de la cuisson. Ce cycle se termine au bout de 60 minutes, lorsqu'on débranche l'appareil ou lorsqu'on enfonce la touche de démarrage.
- Un signal sonore se fait entendre lorsqu'il est temps d'ajouter des ingrédients (comme des fruits ou des noix) aux recettes lorsqu'on se sert de tous les réglages, sauf la commande de cuisson super rapide. Le signal se fait entendre avant la fin du pétrissage. Ainsi, les noix et les fruits demeurent entiers. (Voir la rubrique relative à l'ajout d'ingrédients à la page 10 pour obtenir de plus amples renseignements.) Lorsqu'on se sert de la minuterie (TIMER) pour retarder la cuisson, les ingrédients peuvent être incorporés d'un seul coup en ignorant cette fonction; par contre, les noix et fruits peuvent être triturés et mêlés au pain.
- La fonction Opti-Rise permet de prolonger le temps de levage des recettes de pain de 900 g (2 lb) en retardant le cycle de cuisson. Quelques minutes avant le début du cycle de cuisson, des signaux sonores sont émis pour indiquer qu'on peut choisir jusqu'à deux périodes de levage supplémentaires de dix minutes. (Consulter la rubrique sur l'utilisation de la fonction Opti-Rise à la page 11 pour obtenir de plus amples renseignements.) On ne peut pas se servir de la fonction Opti-Rise avec les réglages pour la préparation de pâte ou de pâtes alimentaires, ainsi que celui pour la cuisson super rapide.
- Ne pas couvrir le robot-boulanger avec une serviette ou tout autre objet pouvant empêcher la vapeur de s'échapper de l'appareil. Il est normal qu'un peu de vapeur s'échappe des évents. Il convient d'éloigner le robot-boulanger à plus de 20 centimètres (plusieurs pouces) des armoires lorsqu'on s'en sert en raison de la vapeur qui s'en échappe.
- Ne placer aucun objet sur le dessus du robot-boulanger.
- **IMPORTANT** : Toujours ajouter les ingrédients dans l'ordre indiqué dans la recette. Pour optimiser les résultats, **il est essentiel de mesurer les ingrédients avec précision**. Ne pas mettre des quantités plus grandes que celles recommandées dans le plat de cuisson. Cela peut nuire aux résultats et endommager le robot-boulanger.

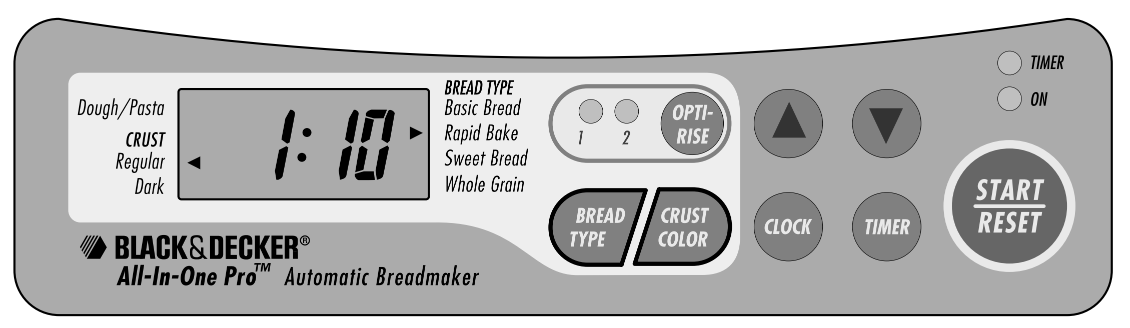
Nom des composantes





Réglages et fonctions du panneau de commande





***NOTE :** Lorsqu'on utilise les commandes à effleurement, bien appuyer sur la commande jusqu'à l'émission d'un signal sonore.*

1. Affichage

- La flèche noire sur le côté droit de l'affichage indique le réglage choisi pour le pain. La flèche du côté gauche indique le réglage pour la préparation de pâte ou de pâtes alimentaires et les réglages de couleur de la croûte.
- L'horloge à affichage numérique indique l'heure du jour ou le temps de cuisson qui reste en fonction du réglage choisi si le robot-boulanger est en service.
- Indique le compte à rebours minute par minute.
- Affiche le message de dépannage (voir la rubrique relative au dépannage à la page 12).

2. Touche Clock (Horloge)

À utiliser pour régler l'heure du jour.

- La touche CLOCK est utilisée avec les flèches «∧» et «∨» pour régler les 12 heures AM ou PM de l'horloge à affichage numérique.

3. Touche TIMER (Minuterie)

À utiliser pour le réglage de la minuterie pour la cuisson retardée.

- La touche TIMER est utilisée avec les flèches «∧» et «∨» afin de régler l'heure à laquelle on veut que le pain soit prêt (jusqu'à 13 heures de délai).

4. Touche START/RESET (Démarrage/Remise à zéro)

- Il faut appuyer sur cette touche pour démarrer le fonctionnement et pour afficher le temps de cuisson du pain en fonction du réglage choisi.
- Il faut appuyer sur cette touche et la maintenir enfoncée pour annuler le fonctionnement de l'appareil. Le témoin rouge de fonctionnement s'éteint et l'appareil émet des signaux sonores (NE PAS enfoncer cette touche lorsqu'on veut vérifier la préparation du pain au risque d'annuler le programme).

5. Touche Opti–Rise

À utiliser pour prolonger le temps de levage pour le recettes pour pains de 900 g (2 lb).

- Lorsque l'appareil émet des signaux sonores avant le cycle de cuisson, on peut enfoncer la touche de la fonction OPTI-RISE pour ajouter jusqu'à deux périodes de levage supplémentaires de dix minutes.
- Maintenir le bouton enfoncé pour annuler le temps de levage et commencer le cycle de cuisson.

6. Témoins

- Le témoin de fonctionnement rouge indique le démarrage du robot-boulanger. À la fin du cycle, le témoin rouge clignote pendant 60 minutes, la durée du cycle de maintien au chaud. Lorsque le pain n'est pas retiré au bout de 60 minutes, le témoin reste allumé pour indiquer que l'appareil est toujours branché.
- Le témoin vert de la minuterie en indique le fonctionnement. Le témoin vert s'éteint lorsque la préparation du pain débute. Le témoin rouge s'allume alors.
- Les témoins 1 et 2 de la fonction Opti-Rise clignotent pour indiquer qu'on peut choisir une période de levage supplémentaire de dix minutes en appuyant sur la touche Opti-Rise. Le témoin reste allumé lorsqu'on appuie sur la touche Opti-Rise. Lorsque le cycle supplémentaire débute, le témoin s'éteint.

Description des différents réglages

NOTE : Le nombre entre parenthèses suivant chacune des descriptions représente le temps total de cuisson. ***Chaque réglage débute par une période de réchauffage qui retarde le cycle de pétrissage jusqu'à l'obtention de la température voulue dans la chambre de cuisson. La période de réchauffage ne rajoute pas de temps au réglage pour le pain.***

Description des différents réglages



PAIN BLANC DE BASE à croûte ordinaire ou à croûte foncée (3 h 50)

Ce réglage est utilisé pour faire du pain principalement constitué de farine blanche. Il se peut toutefois que certaines recettes contiennent un peu de farine de blé entier. Aux É.-U., s'assurer d'utiliser de la farine de boulangerie. Au Canada, on peut utiliser de la farine tout usage ou de la farine de boulangerie. Bien respecter les recettes. Les miches obtenues à ce réglage (croûte ordinaire) donnent de bons résultats lorsqu'on se sert de fromage, de noix ou de farine de maïs car ces ingrédients brunissent facilement. Choisir le réglage de pain de base à croûte foncée pour obtenir un pain à croûte foncée sans modifier le temps de cuisson.

PAIN À CUISSON SUPER RAPIDE et à croûte ordinaire ou à croûte foncée (1 h 10)

Ce réglage sert ***uniquement*** pour faire du ***pain blanc de base*** avec une croûte ordinaire ou foncée. ***Voir le livre de recettes pour avoir la liste complète des pains qui peuvent être faits à ce réglage.*** Celui-ci ne convient pour aucune autre sorte de pain en raison du cycle de levage raccourci.

PAIN SUCRÉ à croûte ordinaire ou à croûte foncée (3 h 50)

Choisir ce réglage pour les recettes qui utilisent du jus de fruits, d'importantes quantités de sucre ou de fromage, ou d'autres ingrédients sucrés ajoutés tel que des raisins secs, d'autres fruits secs ou du chocolat. La température de cuisson est abaissée afin d'éviter de brûler le pain.

PAIN DE BLÉ ENTIER (4 h 10)

Ce réglage sert à la confection de pains contenant d'importantes quantités de farine de blé entier, de farine de seigle, d'avoine ou de son. Ce réglage comporte un cycle de levage supplémentaire permettant au blé et aux grains lourds de se dilater. Habituellement, les pains de blé entier ou multigrains sont plus courts et plus denses que les pains blancs ou sucrés. ***On ne peut pas se servir de la commande de réglage de la cuisson de la croûte*** pour faire ce type de pain.

PÂTE - PÂTES ALIMENTAIRES (2 h)

On utilise ce réglage pour préparer de la pâte ou des pâtes alimentaires. On peut ensuite modeler la pâte pour en faire de la pizza, des petits pains, des bretzels, de longs pains ou des pains tressés qui doivent être cuits au four. On peut également s'en servir pour faire des pâtes alimentaires qui seront façonnées dans une machine à pâte. Il faudrait retirer la pâte du robot-boulanger au moment de l'ajout d'ingrédients (au bout de 40 à 45 minutes). Voir les recettes de pâtes à la page 34 pour connaître les instructions spécifiques.

Utilisation du robot-boulanger

Aux quatre réglages pour le pain, l'appareil mêle les ingrédients, pétrit la pâte et permet de faire automatiquement le pain du début à la fin. Le réglage pour la pâte ou les pâtes alimentaires prépare la pâte pour permettre de réaliser plusieurs recettes, mais il faut lui donner la forme voulue et la faire cuire dans un four, ou la passer dans une machine à pâte. On peut programmer la minuterie afin que le pain soit préparé la nuit pendant le sommeil ou le jour lorsqu'on est au travail. (Voir la rubrique relative à l'utilisation de la minuterie à la page 10.)

Les recettes du présent guide ont été essayées dans les cuisines de Applica au Canada et aux États-Unis afin d'en optimiser les résultats. Il existe une grande différence entre les types de farine, de farine de maïs et quelques autres ingrédients qu'on retrouve dans chacun de ces deux pays.

NOTE : *Le terme «farine tout usage», par exemple, désigne deux types distincts de farine selon qu'on l'achète au Canada ou aux États-Unis. Au Canada, on obtient de bons à d'excellents résultats en utilisant de la farine tout usage dans le robot-boulanger. Mais ce n'est pas le cas avec la farine tout usage achetée aux États-Unis.*

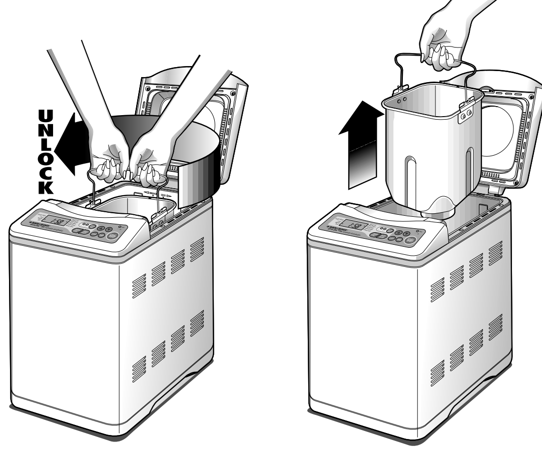
La plupart des grandes marques de farine et de levure retrouvées en Amérique donnent de bons résultats. Nos conseillers en économie domestique ont conçu ces recettes spécialement pour le robot-boulanger (modèle B1650) et celles-ci ne donneront pas nécessairement de bons résultats si on utilise un autre robot-boulanger semblable.

Utilisation du robot-boulanger



Faire ce qui suit pour tous les RÉGLAGES (y compris celui pour pâte ou pâtes alimentaires).

1 Ouvrir le couvercle et retirer le plat de cuisson en saisissant la poignée métallique à deux mains, puis en faisant tourner le plat de cuisson à gauche pour le déverrouiller et en le tirant en



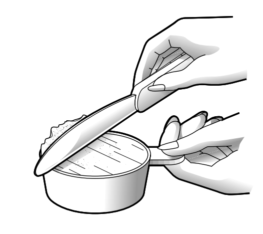
ligne droite vers le haut par la poignée. Il est important de retirer le plat de cuisson de l'appareil plutôt que de verser les ingrédients directement dans le plat lorsqu'il est dans l'appareil afin d'éviter de renverser des ingrédients dans la chambre de cuisson.

2 Fixer la lame de pétrissage à l'arbre situé à l'intérieur du plat de cuisson en alignant le côté plat de la lame sur le côté plat de l'arbre. Insérer la lame fermement sur l'arbre

3 Choisir une recette dans le livre de recettes du présent guide. Pendant la préparation, faire ce qui suit.

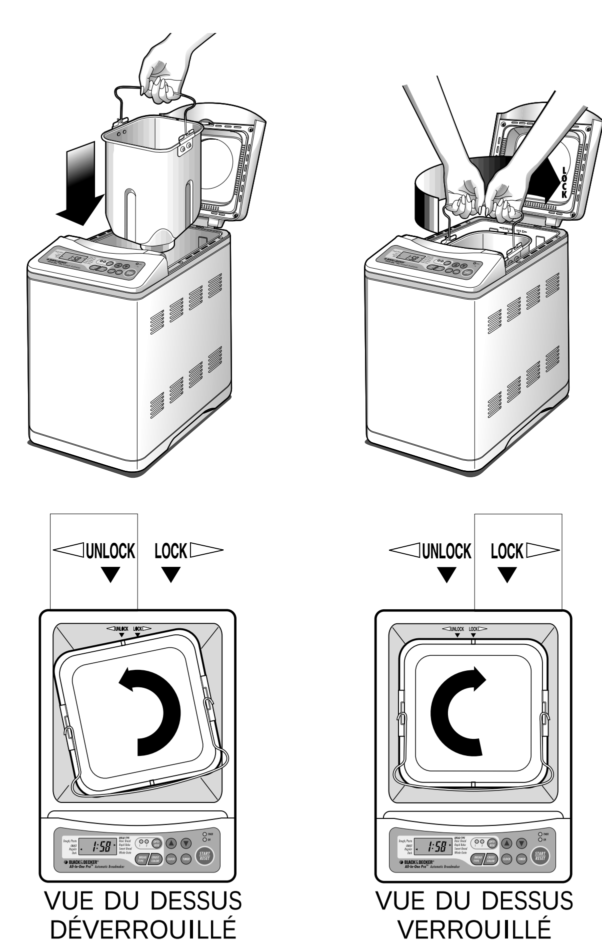
- ***<u>Toujours</u> ajouter les ingrédients dans le plat de cuisson selon l'ordre établi.***
- ***Mesurer les ingrédients avec précaution et précision. Utiliser une tasse à mesurer transparente pour mesurer les liquides et vérifier la quantité à la hauteur des yeux.***
- ***Pour mesurer les ingrédients secs, bien remplir une tasse ou une cuillère à mesurer standard et l'égaliser à l'aide d'un couteau à lame droite ou d'une spatule métallique. Une mesure à peine imprécise peut changer les résultats.***





- ***La levure doit être ajoutée en dernier. S'assurer que la levure ne touche pas aux ingrédients liquides, au sel ni au shortening.***

4 Il existe DEUX FAÇONS de placer le plat de cuisson. Il y a des encoches de deux côtés sur le rebord du plat de cuisson. S'assurer qu'une encoche se trouve devant soi lorsqu'on place le plat de cuisson dans la chambre de



VUE DU DESSUS DÉVERROUILLÉ

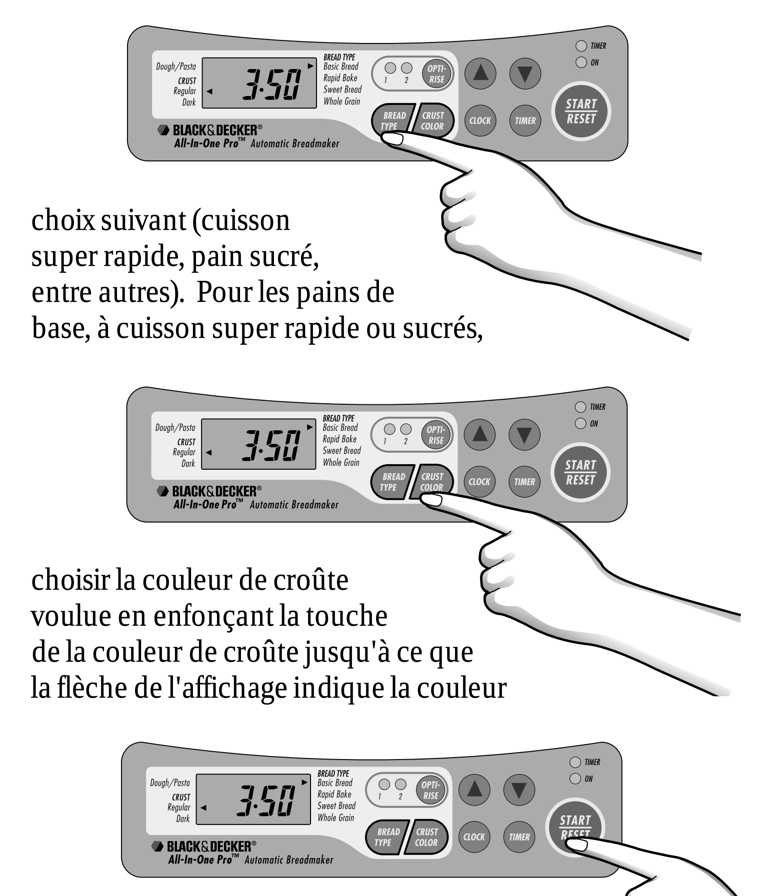
VUE DU DESSUS VERROUILLÉ

cuisson. Placer le plat de cuisson dans l'appareil en lui donnant un angle en diagonale vers la gauche comme le montre la figure. À l'aide des deux mains, faire tourner le plat dans le sens horaire jusqu'à ce que l'encoche du plat s'aligne sur la flèche de verrouillage qui se trouve sur la paroi arrière de la chambre de cuisson. Abaisser la poignée jusqu'à ce qu'elle s'enclenche en place.



5 Fermer le couvercle et brancher l'appareil dans une prise (120 volts). Deux FLÈCHES sont affichées pour indiquer le TYPE DE PAIN DE BASE avec une croûte ORDINAIRE, puis 12:00 AM clignote dans l'affichage. Pour se servir de la MINUTERIE, il faut d'abord régler l'heure du jour. Toutefois, pour commencer la panification sans tarder, il n'est pas nécessaire de régler l'HORLOGE.

6 Pour préparer une miche de pain de base avec une croûte ordinaire, il suffit d'enfoncer la touche de démarrage. On peut toutefois choisir un autre réglage en fonction de la recette choisie en appuyant sur la touche du type de pain. La flèche de l'affichage se déplace alors au choix suivant (cuisson super rapide, pain sucré, entre autres). Pour les pains de base, à cuisson super rapide ou sucrés, choisir la couleur de croûte voulue en enfonçant la touche de la couleur de croûte jusqu'à ce que la flèche de l'affichage indique la couleur voulue (pâle ou foncée).

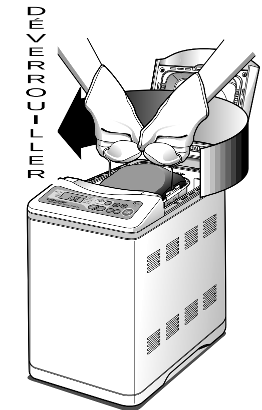


7 Enfoncer la touche de démarrage jusqu'à ce que l'appareil émette un signal sonore et que le témoin rouge de fonctionnement s'allume. L'affichage "12:00 AM" clignotant est alors remplacé par "3:50", par exemple, si on choisit le réglage pour un pain de base (peu importe que la croûte soit ordinaire ou foncée). L'affichage fait un compte à rebours du temps de cuisson à intervalles de une minute (3:49, 3:48, etc.). À la fin de la cuisson, l'appareil émet plusieurs signaux sonores pour indiquer que le pain est prêt et le témoin rouge clignote. De plus, l'affichage "12:00 AM" se remet à clignoter.

8 L'appareil est doté d'une fonction de *maintien au chaud* qui démarre automatiquement à la fin de la cuisson. Le témoin rouge continue de clignoter pendant un maximum de 60 minutes après la fin de la cuisson et le pain est gardé au chaud pendant ce temps. Au bout de l'heure, le cycle de *maintien au chaud* prend fin. Le témoin arrête de clignoter et il reste allumé pour indiquer que l'appareil est toujours branché. Il faudrait alors sortir le pain dans les meilleurs délais afin d'éviter qu'il ne devienne pâteux. On peut retirer le plat de cuisson de l'appareil en tout temps pendant le cycle de *maintien au chaud*. Pour arrêter le cycle de *maintien au chaud* avant la fin de la période de 60 minutes, il suffit d'enfoncer la touche de démarrage (RESET) et de la maintenir enfoncée jusqu'à ce que l' affichage disparaisse.
NOTE : Le cycle de maintien au chaud ne fonctionne pas lorsqu'on prépare de la PÂTE ou des PÂTES ALIMENTAIRES car ce cycle ne comporte aucune cuisson. Si on laisse de la pâte trop longtemps dans l'appareil, elle peut trop lever et donner des résultats médiocres. Afin d'optimiser le rendement, retirer la pâte à la fin de la préparation et suivre les directives de la recette relatives au façonnage, au levage et à la cuisson.

9 L'appareil est doté d'un hublot d'observation des plus pratiques permettant de suivre les étapes de la préparation du pain. Il arrive parfois que des gouttelettes de vapeur se forment sur le hublot pendant le processus. Le cas échéant, on peut ouvrir le couvercle pour surveiller les étapes de mélange et de pétrissage. IL NE FAUT TOUTEFOIS PAS OUVRIR LE COUVERCLE PENDANT LE CYCLE DE CUISSON (pendant environ la dernière ni lorsque l'appareil est réglé au mode de cuisson super rapide) afin d'éviter l'effondrement du pain. Les gouttelettes de vapeur devraient disparaître pendant le cycle de cuison.

10 Mettre des mitaines ou prendre des poignées pour sortir le plat de cuisson de l'appareil. En saisir la poignée métallique des deux mains et faire tourner le plat vers la gauche jusqu'à ce que l'encoche du plat s'aligne sur la flèche de déverrouillage de la paroi arrière de la chambre de cuisson. Sortir le plat en le tirant vers le haut par sa poignée. Abaisser et enclencher la poignée du plat.





Deposer le plat de cuisson sur le côté et l'agiter pour démouler le pain sur une grille de refroidissement. Le plat de cuisson et la lame de pétrissage ont un revêtement antiadhésif afin de faciliter le démoulage du pain. Ne pas utiliser d'ustensiles



métalliques pour retirer le pain car ils peuvent égratigner le revêtement antiadhésif. Si le pain ne sort pas du plat, faire glisser une spatule plate en plastique ou en caoutchouc le long de la paroi du plat. Retourner le plat de cuisson et l'agiter pour démouler le pain. Laisser le pain refroidir avant de le trancher. Si la lame de pétrissage est coincée dans le pain, laisser refroidir le pain puis utiliser une cuillère en plastique ou une spatule en caoutchouc pour l'en sortir. Ne pas utiliser un couteau ou tout autre objet métallique tranchant pour retirer la lame du pain car cela peut égratigner le revêtement de la lame.

Utilisation de la fonction d'ajout d'ingrédients

1 Tous les réglages, sauf celui de la cuisson super rapide, comportent une fonction intégrée d'ajout d'ingrédients qui indique à l'aide d'un signal sonore le moment d'ajouter des ingrédients comme des fruits ou des noix. Le signal sonne avant la fin du pétrissage. Le moment auquel se fait entendre le signal peut varier d'un maximum de 5 minutes de l'heure indiquée au tableau selon la température ambiante au début de la préparation. Utiliser le tableau suivant à titre de référence:

Réglage	Minutes écoulées du cycle	Heure affichée au signal sonore
Pain de base	De 30 à 35 minutes	Entre 3:15 et 3:20
Pain sucré	De 30 à 35 minutes	Entre 3:15 et 3:20
Pain de blé entier	De 37 à 42 minutes	Entre 3:28 et 3:33
Pâte	De 40 à 45 minutes	Entre 1:15 et 1:20

2 Cette fonction permet d'ajouter des ingrédients de sorte qu'ils ne soient pas triturés par la lame de pétrissage et mélangés dans la pâte. Lorsqu'on se sert de la MINUTERIE pour programmer la cuisson (lorsqu'on est absent ou qu'on dort), on peut oublier cette fonction en ignorant le signal et en ajoutant les ingrédients dans l'ordre indiqué dans la recette. Toutefois, il se peut que ces aliments soient hachés au cours de la préparation.

3 Pour ajouter des ingrédients, soulever le couvercle et verser délicatement les ingrédients dans le plat de cuisson.
MISE EN GARDE : Il est essentiel de prendre garde de ne pas renverser des ingrédients dans la chambre de cuisson du robot-boulanger.

Réglage de la minuterie (Pour programmer la cuisson.)

On se sert de la MINUTERIE pour programmer la préparation du pain, de la pâte ou des pâtes alimentaires à une heure ultérieure. Cette fonction permet de reporter le temps de cuisson à un maximum de 13 heures. On peut ainsi régler la MINUTERIE à 19 h un soir de façon à obtenir un pain frais à 8 h le lendemain matin. ***NOTE** : On ne peut pas utiliser la MINUTERIE avec la commande de cuisson super rapide.*

Régler la minuterie comme suit.

***NOTE** : Bien se conformer aux **étapes 1 à 6** de la rubrique précédente sur l'utilisation du robot-boulanger lors de la préparation des ingrédients dans le plat de cuisson. Il est déconseillé d'utiliser la MINUTERIE pour des recettes omportant des aliments frais qui peuvent se gâter comme des œufs, du lait frais, du babeurre ou du fromage.*

1 Pour se servir de la minuterie, il faut d'abord régler l'horloge à l'heure correcte du jour. Pour changer l'affichage clignotant de "12:00 AM", il faut d'abord appuyer sur la touche de réglage de l'heure (CLOCK). Seul le chiffre 12 clignote alors. Il est ensuite possible de modifier l'heure en multiples de une heure en appuyant sur les flèches vers le haut ou le bas. S'assurer que la mention AM ou PM affichée est bien la bonne. Une fois l'heure juste affichée, il faut appuyer de nouveau sur la touche de réglage de l'heure pour régler les minutes. L'affichage "00" clignote alors et il est possible de régler les minutes en appuyant sur les flèches vers le haut ou le bas. Pour faire avancer par multiples de cinq minutes à la fois, il suffit de maintenir la flèche enfoncée. Sinon, le changement se fait à raison de une minute à la fois.



2 Lorsque l'horloge est réglée, on peut facilement régler la MINUTERIE [TIMER] en suivant des étapes semblables. Ainsi, pour se réveiller à l'arôme du bon pain frais à 8 h 30, enfoncer la touche de la minuterie et la maintenir enfoncée jusqu'à ce que la mention TIMER soit affichée et que le chiffre 12 de la mention 12:00 AM clignote comme lors du réglage de l'heure. Lorsque le chiffre 12 clignote, enfoncer la flèche vers le haut ou vers le bas pour remplacer la mention 12 par la mention 8, en s'assurant que la mention AM est affichée. Pour régler les minutes, enfoncer la touche de la minuterie tandis que la mention de l'heure clignote. Si la mention de l'heure ne clignote plus avant d'avoir réglé les minutes, enfoncer la touche de la minuterie et la maintenir enfoncée. Pendant que la mention de l'heure clignote encore, il faut enfoncer sans tarder la touche de la minuterie pour régler les minutes. Lorsque le chiffre 00 clignote, on peut régler les minutes à 30 à l'aide de la flèche vers le haut ou vers le bas. La minuterie est réglée lorsque la mention 30 arrête de clignoter et que l'heure juste est affichée.

3 Pour actionner la minuterie de la préparation retardée, enfoncer la touche de la minuterie. Le temps de la fin de la panification clignotera brièvement et le témoin vert de la minuterie s'allumera. Lorsque le témoin vert ne s'allume pas et que la mention «13 Hr [TIMER] [ERR] » est affichée, cela signifie que la minuterie est réglée pour un délai excédant 13 heures. Pour régler de nouveau la minuterie, il faut enfoncer la touche de la minuterie et la maintenir enfoncée jusqu'à ce que le chiffre des heures clignote. On peut alors modifier l'heure à l'aide des flèches vers le haut ou le bas. Lorsque le témoin vert ne s'allume pas et que la mention « 0 Hr [TIMER] [ERR] » est affichée, cela signifie que la minuterie est réglée pour un délai inférieur au temps de panification requis (ainsi, 3 h 50 est le temps de panification des pains sucrés). Régler la minuterie pour un délai supérieur de panification retardée.

4 Pour annuler la fonction de la minuterie, enfoncer la touche de la minuterie et le témoin vert s'éteint.

5 Pour vérifier le temps qui reste à la panification lorsque le témoin vert est allumé, il faut enfoncer à deux rep rises la touche de la minuterie. Pour vérifier le temps qui reste à la panification lorsque le témoin rouge est allumé, il faut enfoncer à une seule reprise la touche de la minuterie.

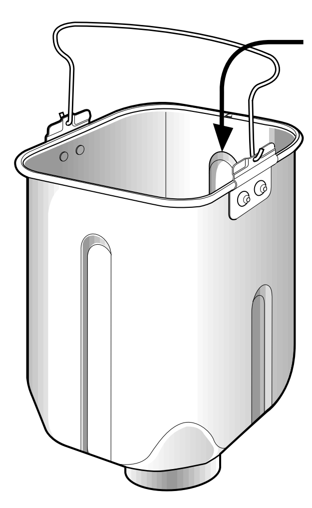
6 Lorsque la panification débute, le témoin vert s'éteint et le témoin rouge s'allume et le temps requis à la panification est affiché (3 h 50 pour un pain sucré). Le compte à rebours du temps de panification se fait à raison d'une minute à la fois. À la fin du compte à rebours, un signal sonore est émis et le pain est prêt. Le témoin rouge se met alors à clignoter pour indiquer que le robot-boulanger se trouve automatiquement en mode de maintien au chaud pour 60 minutes.

Utilisation de la fonction Opti–Rise

La fonction Opti-Rise sert uniquement pour préparer les recettes de pain de 900 g (2 lb). On ne peut pas l'utiliser aux réglages de préparation de pâte ou de pâtes alimentaires, ni à celui de cuisson super rapide. Les recettes du présent mode d'emploi ont été élaborées pour optimiser les résultats à l'aide du présent modèle de robot-boulanger. Toutefois, il peut arriver qu'en raison de l'utilisation d'ingrédients non frais ou de mesures imprécises, la pain de 900 g (2 lb) ne lève pas comme il le devrait. En plus d'apporter les changements aux mesures indiquées au guide de dépannage de la page 13, l'utilisation de la fonction Opti-Rise aide à améliorer les résultats. Cinq minutes avant le début du cycle de cuisson, 12 signaux sonores sont émis et le témoin n° 1 de la fonction Opti-Rise clignote pour indiquer qu'il faut vérifier si le pain est suffisamment levé. Lorsque la pâte recouvre l'encoche à l'arrière de la partie supérieure du plat de cuisson, NE PAS se servir de la fonction Opti-Rise. On empêche de la sorte le pain de gonfler jusque dans le couvercle du robot-boulanger car la pâte peut gonfler d'un autre 5 cm (2 po) en hauteur pendant le cycle de cuisson. Lorsque la pâte ne recouvre pas l'encoche à l'arrière de la partie supérieure du plat de cuisson, enfoncer la touche de la fonction Opti-Rise. Cela ajoute une période de levage supplémentaire de dix minutes au compte à rebours et le témoin n° 1 de la fonction Opti-Rise reste allumé. À la fin de la période de levage supplémentaire de dix minutes et à peine deux minutes avant le début du cycle de cuisson, l'appareil signale encore de vérifier le levage de la pâte. Lorsque la pâte ne recouvre toujours pas l'encoche à l'arrière de la partie supérieure du plat de cuisson, on peut ajouter une autre période de levage supplémentaire de dix minutes en enfonçant de nouveau la touche de la fonction Opti-Rise. Seul le témoin n° 2 de la fonction Opti-Rise reste allumé pour indiquer le début de la



deuxième période de levage supplémentaire. Lorsqu'on ne choisit une deuxième période de levage supplémentaire, le cycle de cuisson commence automatiquement.



Dépannage

La rubrique «Besoin d'aide?» (à la page 38) expose des questions précises relatives au fonctionnement du robot-boulanger ainsi qu'aux recettes et aux ingrédients.

- Lorsque l'appareil fonctionne mal, le message «-:--» est affiché. Ce message signifie qu'il y a un problème de fonctionnement. NE PAS SE SERVIR DE L'APPAREIL. Débrancher alors l'appareil et communiquer avec le centre de service de la région pour le faire réparer. Composer le numéro sans frais indiqué sur la couverture du présent guide pour obtenir l'adresse du centre de service Black & Decker de la région.
- Il se peut que le mot "HOT" soit affiché lorsqu'on enfonce la touche de démarrage. Cela signifie que l'appareil n'a pas eu suffisamment de temps pour refroidir après la cuisson et qu'il ne peut être réutilisé immédiatement. Ouvrir le couvercle, retirer le plat de cuisson et laisser refroidir l'intérieur de l'appareil. Lorsque l'appareil est refroidi, il suffit d'enfoncer la touche de démarrage pour actionner le processus de panification.
- En cas de problèmes spécifiques relatifs aux résultats obtenus pour du pain ou de la pâte, consulter le guide de dépannage suivant.



Guide de dépannage



NOTE : La principale cause des résultats médiocres consiste en la mesure inappropriée des ingrédients (voir à la page 8). Le tableau suivant offre plusieurs solutions possibles. Essayer une solution à la fois et n'apporter qu'un seul changement par pain. Lorsque les résultats ne s'améliorent pas après le premier réglage, essayer une autre solution.

RÉSULTATS → / SOLUTIONS POSSIBLES			Gonfle puis tombe Forme un cratère	Débordement Forme un champignon	Levée insuffisante	Pain plat, peu levé ou pas levé	Croûte trop foncée	Pas ou pas assez cuit	Pas ou peu mêlé	Surface irrégulière	Mie lourdre et dense	Réglage en raison de l'altitude élevée
MESURES	FARINE	↑										
		↓		2 c. à table						2 c. à table	2 c. à table	
	EAU OU LAIT	↑			2 c. à table					2 c. à table		
		↓	2 c. à table	2 c. à table				2 c. à table				2 c. à table
	SEL	↑	1/4 c. à thé	1/4 c. à thé								
		↓			1/4 c. à thé							
	SUCRE OU MIEL	↑			1 c. à thé						1 c. à thé	
		↓		1 c. à thé			1 c. à thé					
	LEVURE	↑			1/4 c. à thé						1/4 c. à thé	
		↓	1/4 c. à thé	1/4 c. à thé								1/4 c. à thé
INGRÉDIENTS	EAU OU LAIT	Pas assez d'eau ou de lait			✔				✔	✔		
		Liquide trop chaud ou froid				Voir page 18						
	FARINE	Périmée			✔	✔						
		Faible teneur en gluten			Voir page 17	Voir page 17						
		Trop fine	Voir page 17		Voir page 17				Voir page 17			
	LEVURE	Oubliée				✔						
		Périmée				Voir page 17						
		Fraîche (mauvais type)		Voir pages 17 et 18	Voir pages 17 et 18	Voir pages 17 et 18					Voir pages 17 et 18	
	SEL	Oublié		✔								
		Trop			✔	✔						

↑ Augmenter la quantité

↓ Diminuer la quantité

Utilisation du robot-boulanger



Tranchage et rangement du pain

Pour optimiser les résultats, déposer le pain sur une grille métallique et le laisser refroidir de 15 à 30 minutes avant de le trancher. On peut se servir d'un couteau électrique (on peut utiliser un couteau électrique (comme le couteau électrique Slice Right de Black & Decker, modèle EK300) pour découper des tranches égales. Sinon, utiliser un couteau tranchant à dents de scie. Pour avoir des tranches carrées, placer le pain sur le côté et le trancher.

Ranger le pain inutilisé dans un sac ou un contenant étanche à la température ambiante pour un maximum de trois jours.

Lorsque la température est chaude et humide, réfrigérer le pain. Pour le conserver longtemps (jusqu'à un mois), placer le pain au congélateur dans un récipient étanche. Lorsque le pain est réfrigéré, le laisser reposer à la température ambiante avant de le servir. Puisque le pain de ménage ne contient aucun agent de conservation, il a tendance à sécher et à rassir plus rapidement qu'un pain de fabrication commerciale.

On peut trancher les restants de pain légèrement durcis en cubes de 13 mm (1/2 po) ou de 25 mm (1 po) et s'en servir pour préparer des croûtons, du pouding au pain ou de la farce.

Entretien et nettoyage

***Mise en garde** : Afin de prévenir les risques de secousses électriques, débrancher l'appareil avant de le nettoyer et le laisser refroidir avant de le nettoyer.*

Pour optimiser les résultats et garder l'appareil en bonne condition, nettoyer le robot-boulanger après usage comme suit.

<u>Corps de l'appareil et chambre de cuisson</u>

Essuyer le corps de l'appareil avec un chiffon humide ou une éponge légèrement humide. Enlever à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge humide toute accumulation de farine, de miettes ou d'ingrédients de la chambre de cuisson.

<u>Couvercle</u>

Le couvercle de l'appareil est amovible pour en faciliter le nettoyage. Ouvrir le couvercle à moitié et le tirer hors de l'appareil vers soi. L'essuyer avec un chiffon humide ou une éponge légèrement humide. NE PAS IMMERGER LE COUVERCLE. Nettoyer le hublot d'observation avec un chiffon doux et humide (pas avec un essuie-tout), puis bien l'assécher.

***MISE EN GARDE** : NE PAS nettoyer le hublot avec un nettoyeur à vitres commercial.*

Lorsqu'on remet le couvercle en place, s'assurer que les fentes du couvercle sont bien insérées dans les tiges de la charnière du robot-boulanger. On évite ainsi d'endommager le couvercle lorsqu'on le referme. Lorsqu'on sent de la résistance en tentant de refermer le couvercle, arrêter immédiatement et le remettre en place. Le couvercle devrait se refermer facilement sans avoir à le forcer.

<u>Plat de cuisson et lame de pétrissage</u>

La lame de pétrissage et le plat de cuisson sont tous deux recouverts d'un enduit antiadhésif. Ne pas utiliser de puissants produits nettoyants ni d'ustensiles sur ces pièces au risque de les égratigner. Avec le temps, l'aspect de l'enduit antiadhésif peut changer en raison de l'humidité et de la vapeur. Cette situation est normale et n'affecte en rien l'utilisation de l'appareil ni la qualité des résultats.

Retirer le plat de cuisson et la lame de pétrissage de la chambre de cuisson avant de nettoyer l'appareil. Essuyer l'extérieur du plat de cuisson à l'aide d'un chiffon humide. Éviter d'endommager le joint en caoutchouc sous l'arbre. NE JAMAIS IMMERGER LE PLAT DE CUISSON. L'intérieur du plat de cuisson peut être lavé avec de l'eau savonneuse. Il convient de retirer la lame de pétrissage de l'arbre et de laver le creux sous la lame. Lorsque la lame de pétrissage est coincée sur l'arbre après la cuisson, remplir le plat d'eau chaude puis le laisser tremper entre 30 et 60 minutes. Vider le plat et le retourner, puis dégager la lame tout en maintenant le raccord à oreilles au fond du plat. Se servir d'un cure-dent ou d'une brosse de cuisine douce pour nettoyer les restes de pâte collés dans le trou de la lame de pétrissage.

***MISE EN GARDE :** Aucune pièce du robot-boulanger ne va au lave-vaisselle. NE PAS nettoyer le plat de cuisson, le couvercle amovible ni la lame de pétrissage au lave-vaisselle.*

Rangement de l'appareil

Bien assécher le robot-boulanger et toutes ses composantes avant de les ranger; ne pas oublier d'essuyer l'humidité accumulée sur le hublot. Pour éviter de perdre la lame de pétrissage, on peut l'installer sur l'arbre. Refermer le couvercle et ne rien ranger sur le couvercle de l'appareil.



Prises facilitant le transport

Lorsqu'on range l'appareil dans une armoire, se servir des prises commodes intégrées au socle de l'appareil pour en faciliter la prise quand il faut soulever l'appareil.

Service ou entretien

Pour communiquer avec les services d'entretien ou de réparation, ou pour adresser toute question relative au produit, composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture. NE PAS retourner le produit où il a été acheté. NE PAS poster le produit au fabricant ni le porter dans un centre de service. On peut également consulter le site web indiqué sur la page couverture.

Garantie complète de deux ans

Applica garantit le produit pour un an à compter de la date d'achat, contre tout vice de matière ou de fabrication. La garantie ne couvre pas les dommages causés par un accident, une mauvaise utilisation ou des réparations effectuées par des personnes non autorisées. Advenant le fonctionnement irrégulier du produit dans les délais prescrits, ou pour toute question relative à la garantie ou au service, communiquer sans frais avec le service à la clientèle au numéro suivant : 1 (800) 231-9786.

Les modalités de la présente garantie donnent des droits légaux spécifiques. L'utilisateur peut également se prévaloir d'autres droits selon l'état ou la province qu'il habite.

Communiquer toute question relative à la garantie et au service à l'adresse ou au numéro de téléphone suivant.

Aux États-Unis ou au Canada

Consumer Assistance & Information
Applica Consumer Products Inc.
6 Armstrong Road
Shelton, Connecticut 06484
1-800-231-9786

120 V, 60 Hz, c.a. seulement, 600 watts

Homologué par les organismes *Underwriters Laboratories, Inc.* et CSA (Association canadienne de normalisation).

Publ. n° 168633-44-RV-02
Imprimé en République populaire de Chine



Recettes de pain



Pour le robot-boulanger de Black & Decker

B1650

De nombreux ingrédients sont différents selon qu'ils proviennent du Canada ou des États-Unis; entre autres, le fromage, le sucre à glacer et la farine de maïs. Mais la différence la plus marquée se retrouve dans la farine.

Farines

Les ***farines au Canada*** proviennent de blé dur; on peut ainsi utiliser indifféremment de la ***farine tout usage*** *ou de la* ***farine de boulangerie*** des grandes marques nationales et obtenir de bons résultats. Par ailleurs, la farine tout usage vendue aux États-Unis donne des résultats médiocres et ne devrait pas être utilisée avec l'appareil. Aux États-Unis, il est essentiel d'utiliser de la ***farine de boulangerie*** pour avoir de grandes miches à texture uniforme.

- La ***farine de boulangerie*** est un produit de blé dur et c'est une farine riche en un type de protéines, appelé gluten. Lorsqu'on mélange et pétrit la pâte, le gluten s'étire et incorpore des bulles d'air ce qui donne une texture légère et délicate. La résilience élastique du gluten en fait la farine la plus tolérante aux températures élevées, à l'altitude ou aux régions très humides.
- On trouve facilement la ***farine tout usage au Canada*** et celle-ci a été bien testée avec les recettes pour le Canada en donnant de bons résultats. On peut également réussir les recettes en utilisant de la farine de boulangerie provenant du Canada.
- Les ***farines de blé entier, de seigle et de céréales*** renferment le son et le germe de la céréale. Même si leur teneur en fibres est plus élevée, ces farines comportent moins de gluten que la farine de boulangerie. La farine de seigle ne renferme aucun gluten et doit, par conséquent, être utilisée avec d'autres farines. Les pains faits avec les farines de blé entier, de seigle et de céréales sont normalement plus petits et plus lourds que les pains blancs. Les farines de blé entier diffèrent grandement selon qu'elles proviennent des États-Unis ou du Canada. Bien consulter les recettes pour connaître les conseils relatifs à la préparation réussie de pains de blé entier. Les recettes ont été conçues et essayées en utilisant des marques de farine retrouvées à l'échelle nationale.

Corps gras

- Le ***beurre et la margarine ou le shortening végétal*** peuvent facilement être interchangés dans la plupart des recettes de pain. Les corps gras attendrissent la texture de la pâte et en rehaussent le goût. On peut utiliser de l'huile pour remplacer les corps gras, mais on augmente alors la teneur en gras et en calories du pain. ***Les margarines à faible teneur en calories contiennent beaucoup d'eau mais elles peuvent servir et donner des résultats acceptables pour les personnes qui suivent un régime à faible teneur en calories.***

Sel

- Le ***beurre et la margarine ou le shortening végétal*** peuvent facilement être interchangés dans la plupart des recettes de pain. Les corps gras attendrissent la texture de la pâte et en rehaussent le goût. On peut utiliser de l'huile pour remplacer les corps gras, mais on augmente alors la teneur en gras et en calories du pain. ***Les margarines à faible teneur en calories contiennent beaucoup d'eau mais elles peuvent servir et donner des résultats acceptables pour les personnes qui suivent un régime à faible teneur en calories.***

Liquide

- Le ***lait*** (entier, partiellement écrémé à 1 % ou à 2 %, écrémé, de babeurre ou un mélange de lait en poudre et d'eau) constitue le liquide le plus utilisé dans la préparation du pain. Le lait lui donne une belle texture tout en en ramollissant la croûte. Lorsque la recette demande du lait en poudre et qu'on préfère utiliser du lait frais, il suffit de remplacer les quantités d'eau et de poudre par du lait. L'eau seule durcit la croûte. Certaines recettes demandent du jus pour améliorer la saveur du pain.

Édulocorants

- Les édulcorants naturels, comme le sucre blanc ou brun, le miel et la mélasse, stimule l'action de la levure. Le sucre sert à alimenter la levure. Sans sucre, la levure ne lève pas et il en va de même pour le pain. L'équilibre entre le sucre, le sel et la levure joue un rôle important dans la préparation du pain. Les édulcorants rehaussent le goût du pain et en améliorent le processus de brunissement. On peut remplacer le sucre par un autre édulcorant, mais les résultats obtenus peuvent varier selon le type et la quantité d'édulcorant utilisé.

Levure

- La **levure** est une plante sensible à la chaleur qui se nourrit du sucre dans la pâte. Un excès de chaleur la tue, mais un manque de chaleur en ralentit le processus. Vérifier la date d'expiration du sachet pour s'assurer de la fraîcheur de la levure. Les recettes du présent guide ont été essayées avec de la levure pour robot-boulanger. Lorsqu'on préfère utiliser de la levure sèche tradition-nelle ou à action rapide, il faut **en augmenter la quantité indiquée dans la recette de 1/4 c. à thé**. Ainsi, lorsque la recette demande 1 cuillère à thé de levure, il faut en mettre 1 1/4 c. à thé. Voir le test pour vérifier la fraîcheur de la levure à la page suivante.



Effectuer le test suivant pour déterminer la fraîcheur de la levure.

A) Verser 1/2 tasse d'eau tiède dans une petite tasse ou dans un petit bol.
B) Incorporer 1 c. à thé de sucre dans l'eau puis saupoudrer 2 c. à thé de levure sur la surface de l'eau.
C) Placer la tasse ou le bol dans un endroit chaud et laisser reposer le mélange pendant 10 minutes.
D) Le mélange devrait mousser et dégager une forte odeur de levure. Lorsque ce n'est pas le cas, il faudrait se procurer de la levure fraîche.

Conseils pratiques afin d'optimiser les résultats

- N'utiliser que des ingrédients frais.
- Aux É.-U. : Utiliser de la farine de boulangerie. Au Canada : Utiliser de la farine tout usage ou de la farine de boulangerie.
- Utiliser de l'eau tiède; jamais de l'eau froide.
- Mesurer les ingrédients avec précision et niveler les ingrédients secs à l'aide du rebord droit d'un couteau ou d'une spatule métallique. (Voir les techniques de mesure à la page 8.)

Conseils pratiques pour la préparation de pâte

- Lorsque la recette demande l'utilisation d'une surface légèrement enfarinée, étendre une ou deux cuillères à table de farine sur la surface. Enfariner également les doigts ou le rouleau à pâte pour faciliter la manipulation de la pâte.

- Dans les recettes qui mentionnent un bol graissé ou huilé, il faut enduire le fond et les parois internes de ce bol d'environ une cuillère à table d'huile ou de shortening végétal amolli. On peut également utiliser un enduit antiadhésif végétal en vaporisateur afin de réduire l'apport en gras et en calories.

- Lorsqu'on laisse la pâte reposer et lever selon la recette, la placer dans un endroit chaud, à l'abri des courants d'air. Afin d'optimiser les résultats, couvrir la pâte de papier ciré et d'une serviette sèche et propre. Si la pâte ne double pas de volume, le pain peut ne pas être mœlleux.

- La pâte peut être emballée dans du plastique et placée au congélateur pour une utilisation ultérieure. Ramener la pâte à la température ambiante avant de s'en servir.



Index des recettes



Pains de base

Pains à cuisson super rapide *(70 minutes)*

Pains pour égayer l'heure du lunch

Hors-d'oeuvre préférés

Pains dont tous raffolent



Pains à saveur internationale

Patês alimentaires



Pains de base



Voici les recettes les plus populaires; à essayer avant toute autre!

PAIN BLANC DE BASE

Aux États-Unis		Au Canada
1 1/2 t	eau	1 1/2 t
2 c. à table	lait en poudre	2 c. à table
2 c. à table	shortening	2 c. à table
1 c. à table	sucre	1 c. à table
1 1/2 c. à thé	sel	1 1/2 c. à thé
4 1/4 t	farine blanche*	4 t
1 1/4 c. à thé	levure	1 1/4 c. à thé

1. *Mesurer les ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.*
2. *Insérer le plat de cuisson dans la chambre de cuisson et le faire tourner pour le fixer en place. Refermer le couvercle.*
3. ***Choisir le réglage pour le pain de base (Basic Bread).***
4. *Régler la cuisson de la croûte à régulier (Regular) ou à foncé (Dark).*
5. *Enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 15 minutes avant le début du pétrissage.*
6. *À l'aide de mitaines, retirer le pain de l'appareil lorsque le signal sonore indique la fin de la cuisson.*
7. *Laisser le pain refroidir sur une grille métallique avant de le trancher.*
   Durée : 3 h 50

PAIN DE BLÉ ENTIER À 100%

Aux États-Unis		Au Canada
1 1/2 t	eau	1 1/2 t
2 c. à table	lait en poudre	2 c. à table
2 c. à table	shortening	2 c. à table
2 c. à table	miel	2 c. à table
2 c. à table	mélasse	2 c. à table
1 1/2 c. à thé	sel	1 1/2 c. à thé
3 1/3 t	farine de blé entier	3 1/2 t
1 1/2 c. à thé	levure	1 1/2 c. à thé

1. *Mesurer les ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.*
2. *Insérer le plat de cuisson dans la chambre de cuisson et le faire tourner pour le fixer en place. Refermer le couvercle.*
3. ***Choisir le réglage pour le pain de blé entier (Whole Grain).***
4. *Le réglage de la cuisson de la croûte est prédéterminé.*
5. *Enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 25 minutes avant le début du pétrissage.*
6. *À l'aide de mitaines, retirer le pain de l'appareil lorsque le signal sonore indique la fin de la cuisson.*
7. *Laisser le pain refroidir sur une grille métallique avant de le trancher.*
   Durée : 4 h 10

▲ Conseil pratique

La farine de blé entier en provenance des États-Unis donne un pain plus dense et plus trapu que le pain fait de farine canadienne. On peut également substituer une tasse de farine blanche à une tasse de farine de blé entier pour obtenir un pain plus léger au bon goût de blé!

PETITS PAINS

Recette de pâte

Aux États-Unis		Au Canada
1 2/3 t	eau	1 2/3 t
2 c. à table	lait en poudre	2 c. à table
2 c. à table	shortening	2 c. à table
2 c. à table	sucre	2 c. à table
2 c. à thé	sel	2 c. à thé
4 1/3 t	farine blanche*	4 1/3 t
1 1/2 c. à thé	levure	1 1/2 c. à thé

	GLACE	
1	oeuf battu	1
1 c. à table	eau	1 c. à table

1. *Mesurer les ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.*
2. *Insérer le plat de cuisson dans la chambre de cuisson et le faire tourner pour le fixer en place. Refermer le couvercle.*
3. ***Choisir le réglage pour la pâte ou les pâtes alimentaires (Dough/Pasta).***
4. *Enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 25 minutes avant le début du pétrissage.*
5. *À la fin du cycle, retirer la pâte de l'appareil et la déposer sur une surface légèrement enfarinée. Le cas échéant, ajouter en pétrissant la pâte suffisamment de farine pour mieux manipuler la pâte. Diviser la pâte en 18 morceaux. Faire une boule uniforme avec chacun des morceaux de pâte. Déposer les boules très près les unes des autres dans deux plats carrés de 20 cm (8 po) graissés. Recouvrir et laisser lever pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que la pâte ait presque doublé de volume. Badigeonner de glace Faire cuire au four à 350 °F de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que les pains soient dorés et que le dessous semble creux lorsqu'on le touche. Retirer des plats et laisser refroidir sur une grille.*

▲ Conseil pratique

On peut façonner les petits pains en forme de trèfles, de croissants ou de bâtonnets.



* *Aux États-Unis, utiliser de la farine de boulangerie; au Canada, utiliser de la farine de boulangerie ou de la farine tout usage.*



BAGUETTE TRADITIONNELLE

Aux États-Unis	Recette de pâte	*Au Canada*
1 1/4 t	eau	1 1/4 t
2 c. à thé	sucre	2 c. à thé
1 c. à thé	sel	1 c. à thé
3 1/2 t	farine blanche*	3 1/3 t
1 1/2 c. à thé	levure	1 1/2 c. à thé

	GLACE	
\1 c. à table	farine de maïs (faculatif)	1 c. à table
1 c. à table	huile	1 c. à table
1	blanc d'oeuf battu	1
1 c. à table	eau	1 c. à table

1. *Mesurer les 5 premiers ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.*
2. *Insérer le plat de cuisson dans la chambre de cuisson et le faire tourner pour le fixer en place. Refermer le couvercle.*
3. ***Choisir le réglage pour la pâte ou les pâtes alimentaires (Dough/Pasta).***
4. *Enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 25 minutes avant le début du pétrissage.*
5. *À la fin du cycle, retirer la pâte de l'appareil et la déposer sur une surface légèrement enfarinée. Le cas échéant, ajouter en pétrissant la pâte suffisamment de farine pour mieux manipuler la pâte.*
6. *Diviser la pâte en deux et abaisser chaque moitié en un rectangle de 25 cm sur 20 cm (10 po x 8 po). Rouler la pâte abaissée de façon serrée dans le sens de la longueur. Sceller les extrémités et la couture du rouleau. Aiguiser les extrémités en les roulant doucement d'avant en arrière.*
7. *Déposer chaque baguette sur une plaque graissée et légèrement saupoudrée de farine de maïs (au goût) en plaçant la couture sur la plaque. Badigeonner légèrement chaque baguette d'huile. Recouvrir et laisser lever dans un endroit chaud et à l'abri des courants d'air ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume (de 20 à 30 minutes). Découper le dessus de chaque baguette en diagonale à 3 ou 4 endroits à l'aide d'un couteau tranchant sur une profondeur d'environ 6 mm (1/4 po). Battre légèrement le blanc d'œuf et une cuillère à table d'eau et badigeonner d'un peu de ce mélange le dessus de chaque baguette. Faire cuire au four à 350 °F pendant 20 minutes. Badigeonner les baguettes du reste du mélange.*
8. *Faire cuire au four de 5 à 10 minutes ou jusqu'à ce que les pains soient prêts. Le dessous du pain semble creux lorsqu'on le touche. (Pour s'assurer que les baguettes brunissent uniformément lorsqu'on en fait cuire deux, substituer la position des plaques au milieu du temps de cuisson.) Retirer les baguettes des plaques et les laisser refroidir sur une grille.*
   Donne deux baguettes.

PAIN DE SEIGLE AU CUMIN

Aux États-Unis		*Au Canada*
1 1/2 t	eau	1 1/2 t
2 c. à table	lait en poudre	2 c. à table
2 c. à table	shortening	2 c. à table
2 c. à table	cassonade	2 c. à table
2 c. à table	mélasse	2 c. à table
1 1/2 c. à thé	sel	1 1/2 c. à thé
3/4 t	farine de blé entier	1 t
2 1/3 t	farine blanche*	2 1/4 t
1 t	farine de seigle	1 t
1 c. à table	graines de cumin	1 c. à table
1 1/2 c. à thé	levure	1 1/2 c. à thé

1. *Mesurer les ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.*
2. *Insérer le plat de cuisson dans la chambre de cuisson et le faire tourner pour le fixer en place. Refermer le couvercle.*
3. ***Choisir le réglage pour le pain de blé entier (Whole Grain).***
4. *Le réglage de la cuisson de la croûte est prédéterminé.*
5. *Enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 25 minutes avant le début du pétrissage.*
6. *À l'aide de mitaines, retirer le pain de l'appareil lorsque le signal sonore indique la fin de la cuisson.*
7. *Laisser le pain refroidir sur une grille métallique avant de le trancher.*
   Durée : 4 h 10

Conseil pratique

Ce pain français croûté à texture élastique fait du pain à l'ail délicieux. Il suffit de le trancher sur le côté, de garnir la tranche de beurre à l'ail et de la faire rôtir.



* *Aux États-Unis, utiliser de la farine de boulangerie; au Canada, utiliser de la farine de boulangerie ou de la farine tout usage.*

Pains à cuisson super rapide



Tous les pains de la présente section sont prêts en seulement 1 heure et 10 minutes.

PAIN À CUISSON SUPER RAPIDE BLANC DE BASE

1 2/3 t	**eau**
3 c. à table	**lait en poudre**
3 c. à table	**shortening**
3 c. à table	**sucre**
1/2 c. à thé	**sel**
4 1/4 t	**farine blanche***
4 c. à thé	**levure**

1. *Mesurer les ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.*
2. *Insérer le plat de cuisson dans la chambre de cuisson et le faire tourner pour le fixer en place. Refermer le couvercle.*
3. ***Choisir le réglage pour le pain à cuisson rapide (Rapid Bake).***
4. *Régler la cuisson de la croûte à régulier (Regular) ou à foncé (Dark).*
5. *Enfoncer la touche de démarrage (START). Le mélange débute immédiatement.*
6. *À l'aide de mitaines, retirer le pain de l'appareil lorsque le signal sonore indique la fin de la cuisson.*
7. *Laisser le pain refroidir sur une grille métallique avant de le trancher.*

PAIN À CUISSON SUPER RAPIDE AUX RAISINS ET À LA CANNELLE

1 2/3 t	**eau**
3 c. à table	**lait en poudre**
3 c. à table	**shortening**
3 c. à table	**sucre**
1/2 c. à thé	**sel**
4 1/4 t	**farine blanche**
1 1/2 c. à thé	**cannelle**
1/2 t	**raisins secs**
4 c. à thé	**levure**

1. *Mesurer les ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.*
2. *Insérer le plat de cuisson dans la chambre de cuisson et le faire tourner pour le fixer en place. Refermer le couvercle.*
3. ***Choisir le réglage pour le pain à cuisson rapide (Rapid Bake).***
4. *Régler la cuisson de la croûte à régulier (Regular) ou à foncé (Dark).*
5. *Enfoncer la touche de démarrage (START). Le mélange débute immédiatement.*
6. *À l'aide de mitaines, retirer le pain de l'appareil lorsque le signal sonore indique la fin de la cuisson.*
7. *Laisser le pain refroidir sur une grille métallique avant de le trancher.*

PAIN À CUISSON SUPER RAPIDE AUX GRAINES DE PAVOT ET AU CITRON

1 1/4 t	**eau**
1 1/2 c. à thé	**jus de citron**
2 c. à table	**lait en poudre**
1/2 c. à thé	**sel**
2 c. à table	**sucre**
2 c. à table	**shortening**
3 t	**farine blanche***
1/2 c. à thé	**muscade**
2 c. à thé	**zest de citron râpé**
2 c. à table	**graines de pavot**
4 c. à thé	**levure**

1. *Mesurer les ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.*
2. *Insérer le plat de cuisson dans la chambre de cuisson et le faire tourner pour le fixer en place. Refermer le couvercle.*
3. ***Choisir le réglage pour le pain à cuisson rapide (Rapid Bake).***
4. *Régler la cuisson de la croûte à régulier (Regular) ou à foncé (Dark).*
5. *Enfoncer la touche de démarrage (START). Le mélange débute immédiatement.*
6. *À l'aide de mitaines, retirer le pain de l'appareil lorsque le signal sonore indique la fin de la cuisson.*
7. *Laisser le pain refroidir sur une grille métallique avant de le trancher.*

Conseil pratique

Les miches de pain à cuisson super rapide utilisent de 3 à 4 fois plus de levure que les autres types de pain afin de gonfler en si peu de temps.



* *Aux États-Unis, utiliser de la farine de boulangerie; au Canada, utiliser de la farine de boulangerie ou de la farine tout usage.*

Pains à cuisson super rapide



PAIN À CUISSON SUPER RAPIDE À LA FARINE DE MAÏS

1 1/3 t	**eau**
2 c. à table	**lait en poudre**
2 c. à table	**shortening**
2 c. à table	**miel**
1 c. à thé	**sel**
3 1/2 t	**farine blanche***
1/2 t	**farine de maïs**
2 c. à thé	**levure**

1. *Mesurer les ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.*
2. *Insérer le plat de cuisson dans la chambre de cuisson et le faire tourner pour le fixer en place. Refermer le couvercle.*
3. ***Choisir le réglage pour le pain à cuisson rapide (Rapid Bake).***
4. *Régler la cuisson de la croûte à régulier (Regular) ou à foncé (Dark).*
5. *Enfoncer la touche de démarrage (START). Le mélange débute immédiatement.*
6. *À l'aide de mitaines, retirer le pain de l'appareil lorsque le signal sonore indique la fin de la cuisson.*
7. *Laisser le pain refroidir sur une grille métallique avant de le trancher.*

PAIN À CUISSON SUPER RAPIDE AU FROMAGE ET AUX OIGNONS

1 1/3 t	**eau**
3 c. à table	**lait en poudre**
3 c. à table	**sucre**
1 1/2 c. à thé	**sel**
4 t	**farine blanche***
2 c. à table	**flocons d'oignons séchés**
1/3 t	**cheddar fort râpé**
2 c. à thé	**levure**

1. *Mesurer les ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.*
2. *Insérer le plat de cuisson dans la chambre de cuisson et le faire tourner pour le fixer en place. Refermer le couvercle.*
3. ***Choisir le réglage pour le pain à cuisson rapide (Rapid Bake).***
4. *Régler la cuisson de la croûte à régulier (Regular) ou à foncé (Dark).*
5. *Enfoncer la touche de démarrage (START). Le mélange débute immédiatement.*
6. *À l'aide de mitaines, retirer le pain de l'appareil lorsque le signal sonore indique la fin de la cuisson.*
7. *Laisser le pain refroidir sur une grille métallique avant de le trancher.*

PAIN À CUISSON SUPER RAPIDE ITALIEN AUX FINES HERBES

Aux États-Unis		*Au Canada*
1 1/2 t	**eau**	**1 1/3 t**
3 c. à table	**lait en poudre**	**3 c. à table**
2 c. à table	**shortening**	**2 c. à table**
3 c. à table	**sucre**	**3 c. à table**
1 1/2 c. à thé	**sel**	**1 1/2 c. à thé**
4 t	**farine blanche***	**4 t**
1 1/2 c. à thé	**marjolaine séchée**	**1 1/2 c. à thé**
1 1/2 c. à thé	**basilic séché**	**1 1/2 c. à thé**
1 1/2 c. à thé	**thym séché**	**1 1/2 c. à thé**
2 c. à thé	**levure**	**2 c. à thé**

1. *Mesurer les ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.*
2. *Insérer le plat de cuisson dans la chambre de cuisson et le faire tourner pour le fixer en place. Refermer le couvercle.*
3. ***Choisir le réglage pour le pain à cuisson rapide (Rapid Bake).***
4. *Régler la cuisson de la croûte à régulier (Regular) ou à foncé (Dark).*
5. *Enfoncer la touche de démarrage (START). Le mélange débute immédiatement.*
6. *À l'aide de mitaines, retirer le pain de l'appareil lorsque le signal sonore indique la fin de la cuisson.*
7. *Laisser le pain refroidir sur une grille métallique avant de le trancher.*



* *Aux États-Unis, utiliser de la farine de boulangerie; au Canada, utiliser de la farine de boulangerie ou de la farine tout usage.*



Pains pour égayer l'heure du lunch

L'heure du lunch n'aura jamais été aussi attendue qu'avec les pains obtenus à l'aide du choix de recettes suivant.

PAIN AUX GRAINES DE PAVOT ET AU CITRON

Aux États-Unis		Au Canada
1 1/3 t	eau	1 1/3 t
3 c. à table	lait en poudre	3 c. à table
2 c. à table	shortening	2 c. à table
2 c. à table	sucre	2 c. à table
1 1/2 c. à thé	sel	1 1/2 c. à thé
1 c. à thé	jus de citron	1 c. à thé
4 1/4 t	farine blanche*	4 t
1/2 c. à thé	muscade	1/2 c. à thé
1 1/2 c. à thé	zeste de citron râpé	1 1/2 c. à thé
2 c. à table	graines de pavot	2 c. à table
1 1/4 c. à thé	levure	1 1/4 c. à thé

1. *Mesurer les ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.*
2. *Insérer le plat de cuisson dans la chambre de cuisson et le faire tourner pour le fixer en place. Refermer le couvercle.*
3. ***Choisir le réglage pour le pain blanc de base (Basic Bread).***
4. *Régler la cuisson de la croûte à régulier (Regular) ou à foncé (Dark).*
5. *Enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 15 minutes avant le début du pétrissage.*
6. *À l'aide de mitaines, retirer le pain de l'appareil lorsque le signal sonore indique la fin de la cuisson.*
7. *Laisser le pain refroidir sur une grille métallique avant de le trancher.*
   Durée : 3 h 50

PAIN 7 GRAINS

Aux États-Unis		Au Canada
1 2/3 t	eau	1 2/3 t
3 c. à table	lait en poudre	3 c. à table
2 c. à table	shortening	2 c. à table
2 c. à table	miel	2 c. à table
2 c. à thé	sel	2 c. à thé
1 t	farine de blé entier	1 1/4 t
2 1/2 t	farine blanche*	2 1/2 t
3/4 t	céréale 7 grains	3/4 t
1 1/4 c. à thé	levure	1 1/4 c. à thé

1. *Mesurer les ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.*
2. *Insérer le plat de cuisson dans la chambre de cuisson et le faire tourner pour le fixer en place. Refermer le couvercle.*
3. ***Choisir le réglage pour le pain de blé entier (Whole Grain).***
4. *Le réglage de la cuisson de la croûte est prédéterminé.*
5. *Enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 25 minutes avant le début du pétrissage.*
6. *À l'aide de mitaines, retirer le pain de l'appareil lorsque le signal sonore indique la fin de la cuisson.*
7. *Laisser le pain refroidir sur une grille métallique avant de le trancher.*
   Durée : 4 h 10

▲ Conseil pratique

On peut également utiliser de la céréale 5 grains ou multigrains pour préparer cette recette. On retrouve ce genre de céréales dans de nombreux supermarchés. Dans certaines régions des deux pays, on trouve un excellent choix de céréales dans les magasins d'alimentation en vrac ou naturelle. S'assurer que les céréales choisies ne sont pas sucrées.

PAIN DE SEIGLE NOIR

Aux États-Unis		Au Canada
1 2/3 t	eau	1 1/2 t
3 c. à table	lait en poudre	3 c. à table
2 c. à table	shortening	2 c. à table
2 c. à table	miel	2 c. à table
2 c. à table	mélasse	2 c. à table
1 3/4 c. à thé	sel	1 3/4 c. à thé
1 t	farine de blé entier	1 t
2 2/3 t	farine blanche*	2 1/3 t
2/3 t	farine de seigle	2/3 t
2 c. à table	cacao	2 c. à table
2 c. à thé	café soluble	2 c. à thé
1 1/4 c. à thé	levure	1 1/4 c. à thé

1. *Mesurer les ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.*
2. *Insérer le plat de cuisson dans la chambre de cuisson et le faire tourner pour le fixer en place. Refermer le couvercle.*
3. ***Choisir le réglage pour le pain de blé entier (Whole Grain).***
4. *Le réglage de la cuisson de la croûte est prédéterminé.*
5. *Enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 25 minutes avant le début du pétrissage.*
6. *À l'aide de mitaines, retirer le pain de l'appareil lorsque le signal sonore indique la fin de la cuisson.*
7. *Laisser le pain refroidir sur une grille métallique avant de le trancher.*
   Durée : 4 h 10



* *Aux États-Unis, utiliser de la farine de boulangerie; au Canada, utiliser de la farine de boulangerie ou de la farine tout usage.*



PAIN AU BLÉ CONCASSÉ

Aux États-Unis		*Au Canada*
1 1/2 t	**eau**	**1 1/2 t**
2 c. à table	**lait en poudre**	**2 c. à table**
2 c. à table	**shortening**	**2 c. à table**
2 c. à table	**miel**	**2 c. à table**
1 1/2 c. à thé	**sel**	**1 1/2 c. à thé**
1 t	**farine de blé entier**	**1 1/4 t**
2 1/4 t	**farine blanche***	**2 t**
3/4 t	**blé concassé**	**3/4 t**
1 1/4 c. à thé	**levure**	**1 1/4 c. à thé**

1. *Mesurer les ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.*
2. *Insérer le plat de cuisson dans la chambre de cuisson et le faire tourner pour le fixer en place. Refermer le couvercle.*
3. ***Choisir le réglage pour le pain de blé entier (Whole Grain).***
4. *Le réglage de la cuisson de la croûte est prédéterminé.*
5. *Enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 25 minutes avant le début du pétrissage.*
6. *À l'aide de mitaines, retirer le pain de l'appareil lorsque le signal sonore indique la fin de la cuisson.*
7. *Laisser le pain refroidir sur une grille métallique avant de le trancher.*
   Durée : 4 h 10

▲ Conseil pratique

La texture croquante et le léger goût de noix de ce pain en font un régal qui accompagne bien les viandes froides. On trouve le blé concassé dans les grandes chaînes d'alimentation ainsi que dans les magasins d'alimentation en vrac ou naturelle.

PAIN AU BLÉ ET AU BABEURRE

Aux États-Unis		*Au Canada*
1 1/2 t	**babeurre**	**1 1/2 t**
2 c. à table	**shortening**	**2 c. à table**
3 c. à table	**sucre**	**3 c. à table**
1 1/2 c. à thé	**sel**	**1 1/2 c. à thé**
1 t	**farine de blé entier**	**3/4 t**
3 t	**farine blanche***	**3 t**
1 1/2 c. à thé	**levure**	**1 1/2 c. à thé**

1. *Mesurer les ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.*
2. *Insérer le plat de cuisson dans la chambre de cuisson et le faire tourner pour le fixer en place. Refermer le couvercle.*
3. ***Choisir le réglage pour le pain de blé entier (Whole Grain).***
4. *Le réglage de la cuisson de la croûte est prédéterminé.*
5. *Enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 25 minutes avant le début du pétrissage.*
6. *À l'aide de mitaines, retirer le pain de l'appareil lorsque le signal sonore indique la fin de la cuisson.*
7. *Laisser le pain refroidir sur une grille métallique avant de le trancher.*
   Durée : 4 h 10

PAIN CROQUANT AUX NOIX

Aux États-Unis		*Au Canada*
1 1/3 t	**eau**	**1 1/3 t**
2 c. à table	**lait en poudre**	**2 c. à table**
2 c. à table	**huile d'olive**	**2 c. à table**
3 c. à table	**miel**	**3 c. à table**
1 1/2 c. à thé	**sel**	**1 1/2 c. à thé**
3 3/4 t	**farine blanche***	**3 1/2 t**
1 1/2 c. à thé	**levure**	**1 1/2 c. à thé**

	INGRÉDIENTS À AJOUTER	
1/3 t	**graines de tournesol crues et non salées, écalées**	**1/3 t**
1/3 t	**noix de Grenoble hachées**	**1/3 t**

1. *Mesurer les 7 premiers ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.*
2. *Insérer le plat de cuisson dans la chambre de cuisson et le faire tourner pour le fixer en place. Refermer le couvercle.*
3. ***Choisir le réglage pour le pain de blé entier (Whole Grain).***
4. *Le réglage de la cuisson de la croûte est prédéterminé.*
5. *Enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 25 minutes avant le début du pétrissage.*
6. *Ajouter les graines de tournesol et les noix de Grenoble lorsque le signal sonore se fait entendre pour l'ajout d'ingrédients.*
7. *À l'aide de mitaines, retirer le pain de l'appareil lorsque le signal sonore indique la fin de la cuisson.*
8. *Laisser le pain refroidir sur une grille métallique avant de le trancher.*
   Durée : 4 h 10

▲ Conseil pratique

Ne pas ajouter le sel lorsqu'on utilise des graines de tournesol salées dans la préparation. Rincer les graines de tournesol rôties à l'eau chaude afin d'en retirer l'huile et bien les assécher.



** Aux États-Unis, utiliser de la farine de boulangerie; au Canada, utiliser de la farine de boulangerie ou de la farine tout usage.*



PAIN GRANOLA AUX POMMES ET À LA CANNELLE

Aux États-Unis		*Au Canada*
1 t	**jus de pomme, non sucré**	**1 t**
2/3 t	**compote de pommes, non sucrée**	**2/3 t**
2 c. à table	**shortening**	**2 c. à table**
2 c. à table	**miel**	**2 c. à table**
1 c. à thé	**sel**	**1 c. à thé**
1 1/2 t	**farine de blé entier**	**1 1/2 t**
2 1/4 t	**farine blanche***	**2 t**
1/2 t	**granola**	**1/2 t**
1 c. à thé	**cannelle**	**1 c. à thé**
1 1/2 c. à thé	**levure**	**1 1/2 c. à thé**
	INGRÉDIENTS À AJOUTER	
1/4 t	**raisins secs**	**1/4 t**

1. *Mesurer les 10 premiers ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.*
2. *Insérer le plat de cuisson dans la chambre de cuisson et le faire tourner pour le fixer en place. Refermer le couvercle.*
3. ***Choisir le réglage pour le pain sucré (Sweet Bread).***
4. *Régler la cuisson de la croûte à régulier (Regular) ou à foncé (Dark).*
5. *Enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 15 minutes avant le début du pétrissage.*
6. *Ajouter les raisins secs lorsque le signal sonore se fait entendre pour l'ajout d'ingrédients.*
7. *À l'aide de mitaines, retirer le pain de l'appareil lorsque le signal sonore indique la fin de la cuisson.*
8. *Laisser le pain refroidir sur une grille métallique avant de le trancher.*
   Durée : 3 h 50

▲ Conseil pratique

Essayer différents types de granolas pour obtenir une variété de saveurs.

PAIN AUX FLOCONS D'AVOINE ET AUX NOIX

Aux États-Unis		*Au Canada*
1 1/2 t	**eau**	**1 1/2 t**
2 c. à table	**lait en poudre**	**2 c. à table**
2 c. à table	**shortening**	**2 c. à table**
2 c. à table	**mélasse**	**2 c. à table**
2 c. à table	**miel**	**2 c. à table**
1 1/2 c. à thé	**sel**	**1 1/2 c. à thé**
2 t	**farine de blé entier**	**2 1/4 t**
1 1/2 t	**farine blanche***	**1 1/4 t**
1/2 t	**flocons d'avoine à cuisson rapide**	**3/4 t**
1 1/2 c. à thé	**levure**	**1 1/2 c. à thé**
	INGRÉDIENTS À AJOUTER	
1/3 t	**noix de Grenoble hachées**	**1/3 t**

1. *Mesurer les 10 premiers ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.*
2. *Insérer le plat de cuisson dans la chambre de cuisson et le faire tourner pour le fixer en place. Refermer le couvercle.*
3. ***Choisir le réglage pour le pain de blé entier (Whole Grain).***
4. *Le réglage de la cuisson de la croûte est prédéterminé.*
5. *Enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 25 minutes avant le début du pétrissage.*
6. *Ajouter les noix de Grenoble lorsque le signal sonore se fait entendre pour l'ajout d'ingrédients.*
7. *À l'aide de mitaines, retirer le pain de l'appareil lorsque le signal sonore indique la fin de la cuisson.*
8. *Laisser le pain refroidir sur une grille métallique avant de le trancher.*
   Durée : 4 h 10

▲ Conseil pratique

Les petits flocons d'avoine procurent la texture du pain traditionnel à la farine d'avoine. Ne pas utiliser de flocons d'avoine à cuisson instantanée.

PAIN À LA FARINE DE MAÏS

Aux États-Unis		*Au Canada*
1 1/3 t	**1 oeuf + eau =**	**1 1/2 t**
2 c. à table	**lait en poudre**	**2 c. à table**
2 c. à table	**shortening**	**2 c. à table**
1 c. à table	**miel**	**1 c. à table**
1 1/2 c. à thé	**sel**	**1 1/2 c. à thé**
3 1/2 t	**farine blanche***	**3 1/2 t**
1/2 t	**farine de maïs**	**1/2 t**
1 1/4 c. à thé	**levure**	**1 1/4 c. à thé**

1. *Mesurer les ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.*
2. *Insérer le plat de cuisson dans la chambre de cuisson et le faire tourner pour le fixer en place. Refermer le couvercle.*
3. ***Choisir le réglage pour le pain blanc de base (Basic Bread).***
4. *Régler la cuisson de la croûte à régulier (Regular) ou à fonc (Dark).*
5. *Enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 15 minutes avant le début du pétrissage.*
6. *À l'aide de mitaines, retirer le pain de l'appareil lorsque le signal sonore indique la fin de la cuisson.*
7. *Laisser le pain refroidir sur une grille métallique avant de le trancher.*
   Durée : 3 h 50

* *Aux États-Unis, utiliser de la farine de boulangerie; au Canada, utiliser de la farine de boulangerie ou de la farine tout usage.*

Hors-d'oeuvre préférés



Ces recettes ajoutent du piquant aux mets principaux ainsi qu'aux pot-au-feu.

PAIN ITALIEN AUX FINES HERBES

Aux États-Unis		*Au Canada*
1 1/2 t	**eau**	**1 1/3 t**
3 c. à table	**lait en poudre**	**3 c. à table**
2 c. à table	**shortening**	**2 c. à table**
2 c. à table	**sucre**	**2 c. à table**
1 1/2 c. à thé	**sel**	**1 1/2 c. à thé**
4 t	**farine blanche***	**4 t**
1 1/2 c. à thé	**marjolaine séchée**	**1 1/2 c. à thé**
1 1/2 c. à thé	**basilic séché**	**1 1/2 c. à thé**
1 1/2 c. à thé	**thym séché**	**1 1/2 c. à thé**
1 1/4 c. à thé	**levure**	**1 1/4 c. à thé**

1. *Mesurer les ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.*
2. *Insérer le plat de cuisson dans la chambre de cuisson et le faire tourner pour le fixer en place. Refermer le couvercle.*
3. ***Choisir le réglage pour le pain blanc de base (Basic Bread).***
4. *Régler la cuisson de la croûte à régulier (Regular) ou à foncé (Dark).*
5. *Enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 15 minutes avant le début du pétrissage.*
6. *À l'aide de mitaines, retirer le pain de l'appareil lorsque le signal sonore indique la fin de la cuisson.*
7. *Laisser le pain refroidir sur une grille métallique avant de le trancher.* ***Durée : 3 h 50***

▲ Conseil pratique

Délicieux avec du spaghetti ou de la lasagne. On peut remplacer les herbes par d'autres qui conviennent mieux au plat principal prévu.

POMME DE TERRE AU BACON ET À LA CIBOULETTE

Aux États-Unis		*Au Canada*
2/3 t	**flocons de pomme de terre instantanés**	**2/3 t**
1 1/3 t	**eau**	**1 1/3 t**
2 c. à table	**huile**	**2 c. à table**
2 c. à table	**sucre**	**2 c. à table**
1/2 t	**bacon cuit, finement haché (environ 5 tranches)**	**1/2 t**
2 c.à table	**ciboulette séchée à froid****	**2 c.à table**
1 c. à thé	**sel**	**1 c. à thé**
4 1/4 t	**farine blanche***	**4 t**
1 1/4 c. à thé	**levure**	**1 1/4 c. à thé**

1. *Mesurer les ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.*
2. *Insérer le plat de cuisson dans la chambre de cuisson et le faire tourner pour le fixer en place. Refermer le couvercle.*
3. ***Choisir le réglage pour le pain blanc de base (Basic Bread).***
4. *Régler la cuisson de la croûte à régulier (Regular) ou à foncé (Dark).*
5. *Enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 15 minutes avant le début du pétrissage.*
6. *À l'aide de mitaines, retirer le pain de l'appareil lorsque le signal sonore indique la fin de la cuisson.*
7. *Laisser le pain refroidir sur une grille métallique avant de le trancher.* ***Durée : 3 h 50***

** *Ou utiliser 1/3 de tasse de ciboulette fraîche hachée*

PAIN AU FROMAGE ET AUX OIGNONS

Aux États-Unis		*Au Canada*
1 1/3 t	**eau**	**1 1/3 t**
3 c. à table	**lait en poudre**	**3 c. à table**
2 c. à table	**sucre**	**2 c. à table**
1 1/2 c. à thé	**sel**	**1 1/2 c. à thé**
4 t	**farine blanche***	**3 3/4 t**
2 c. à table	**flocons d'oignons séchés**	**2 c. à table**
1/3 t	**cheddar fort râpé**	**1/3 t**
1 1/4 c. à thé	**levure**	**1 1/4 c. à thé**

1. *Mesurer les ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.*
2. *Insérer le plat de cuisson dans la chambre de cuisson et le faire tourner pour le fixer en place. Refermer le couvercle.*
3. ***Choisir le réglage pour le pain sucré (Sweet Bread).***
4. *Régler la cuisson de la croûte à régulier (Regular) ou à foncé (Dark).*
5. *Enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 15 minutes avant le début du pétrissage.*
6. *À l'aide de mitaines, retirer le pain de l'appareil lorsque le signal sonore indique la fin de la cuisson.*
7. *Laisser le pain refroidir sur une grille métallique avant de le trancher.* ***Durée : 3 h 50***

▲ Conseil pratique

1/4 de tasse d'oignons frais hachés peut être remplacée par des flocons secs d'oignons pour obtenir une saveur d'oignon plus douce.
Achetez 1-1/2 oz ou 35 gr de fromage cheddar fort de bonne qualité pour obtenir une saveur de fromage plus prononcée.
Préparation de pâte : On peut préparer cette recette au programme de préparation de pâte. On façonne alors la pâte obtenue en 6 pains à hamburger conformément aux directives de la recette de petits pains. Quel délice pour les repas au barbecue.

PESTO

Aux États-Unis		**Au Canada**
1 1/4 t	**eau**	**1 1/4 t**
3 c. à table	**huile d'olive**	**3 c. à table**
1/3 t	**persil frais finement haché**	**1/3 t**
1/3 t	**fromage Parmesan rapé**	**1/3 t**
1 c.à table	**feuilles de basilic séchées, émiettées**	**1 c.à table**
1 c. à table	**sucre**	**1 c. à table**
2	**gousse d'ail, hachée**	**2**
1 1/4 c. à thé	**sel**	**1 1/4 c. à thé**
4 t	**farine blanche***	**3 3/4 t**
1 1/4 c. à thé	**levure**	**1 1/4 c. à thé**

1. *Mesurer les ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.*
2. *Insérer le plat de cuisson dans la chambre de cuisson et le faire tourner pour le fixer en place. Refermer le couvercle.*
3. ***Choisir le réglage pour le pain blanc de base (Basic Bread).***
4. *Régler la cuisson de la croûte à régulier (Regular) ou à foncé (Dark).*
5. *Enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 15 minutes avant le début du pétrissage.*
6. *À l'aide de mitaines, retirer le pain de l'appareil lorsque le signal sonore indique la fin de la cuisson.*
7. *Laisser le pain refroidir sur une grille métallique avant de le trancher.* ***Durée : 3 h 50***

* *Aux États-Unis, utiliser de la farine de boulangerie; au Canada, utiliser de la farine de boulangerie ou de la farine tout usage.*



PAIN AU FROMAGE COTTAGE ET À L'ANETH

Aux États-Unis		Au Canada
3/4 t	eau	3/4 t
3/4 t	fromage cottage	3/4 t
2 c. à table	shortening	2 c. à table
2 c. à table	sucre	2 c. à table
1 1/2 c. à thé	sel	1 1/2 c. à thé
4 t	farine blanche*	3 2/3 t
2 c. à table	flocons d'oignons séchés	2 c. à table
1 c. à thé	graines d'aneth	1 c. à thé
1 1/4 c. à thé	levure	1 1/4 c. à thé

1. *Mesurer les ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.*
2. *Insérer le plat de cuisson dans la chambre de cuisson et le faire tourner pour le fixer en place. Refermer le couvercle.*
3. ***Choisir le réglage pour le pain blanc de base (Basic Bread).***
4. *Régler la cuisson de la croûte à régulier (Regular) ou à foncé (Dark).*
5. *Enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 15 minutes avant le début du pétrissage.*
6. *À l'aide de mitaines, retirer le pain de l'appareil lorsque le signal sonore indique la fin de la cuisson.*
7. *Laisser le pain refroidir sur une grille métallique avant de le trancher.*
   Durée : 3 h 50

PIZZA

Recette de pâte

Aux États-Unis		Au Canada
1 t	bière	1 t
1 c. à table	shortening	1 c. à table
1 c. à table	sucre	1 c. à table
1 c. à thé	sel	1 c. à thé
3 t	farine blanche*	2 3/4 t
1 1/4 c. à thé	levure	1 1/4 c. à thé
	INGRÉDIENT OPTIONNELS	
2 c. à table	farine de maïs	2 c. à table

1. *Mesurer les 6 premiers ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.*
2. *Insérer le plat de cuisson dans la chambre de cuisson et le faire tourner pour le fixer en place. Refermer le couvercle.*
3. ***Choisir le réglage pour la pâte ou les pâtes alimentaires (Dough/Pasta).***
4. *Enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 25 minutes avant le début du pétrissage.*
5. *À la fin du cycle, retirer la pâte de l'appareil et la déposer sur une surface légèrement enfarinée. Le cas échéant, ajouter en pétrissant la pâte suffisamment de farine pour mieux manipuler la pâte.*
6. *Graisser la ou les plaques (deux de 30 cm (12 po), une de 35 cm (14 po) ou un de 38 cm sur 25 cm (15 po x 10 po) et les saupoudrer de farine de maïs, au goût. Abaisser la pâte et la déposer sur la plaque ou l'aplatir sur la plaque.*
7. *Garnir chaque pizza de sauce, de viande, de légumes et de fromage. Faire cuire à 218 °C (425 °F) de 15 à 25 minutes ou jusqu'à ce que la pizza soit prête. Celle-ci est prête lorsque la croûte est dorée et que le fromage fait des bulles. Donne une grande pizza ou deux pizzas moyennes.*

PAIN AUX TOMATES SÉCHÉES ET AU ROMARIN

Aux États-Unis		Au Canada
1 1/4 t	eau	1 1/4 t
1/4 t	tomates séchées non salées, coupées (ne pas utiliser des tomates conservées dans de l'huile)	1/4 t
2 c. à table	shortening	2 c. à table
2 c. à table	sucre	2 c. à table
1 c. à thé	sel	1 c. à thé
3 3/4 t	farine blanche*	3 2/3 t
1 c. à thé	romarin moulu	1 c. à thé
1/2 c. à thé	paprika	1/2 c. à thé
1 1/4 c. à thé	levure	1 1/4 c. à thé

1. *Mesurer les ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.*
2. *Insérer le plat de cuisson dans la chambre de cuisson et le faire tourner pour le fixer en place. Refermer le couvercle.*
3. ***Choisir le réglage pour le pain blanc de base (Basic Bread).***
4. *Régler la cuisson de la croûte à régulier (Regular) ou à foncé (Dark).*
5. *Enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 15 minutes avant le début du pétrissage.*
6. *À l'aide de mitaines, retirer le pain de l'appareil lorsque le signal sonore indique la fin de la cuisson.*
7. *Laisser le pain refroidir sur une grille métallique avant de le trancher.*
   Durée : 3 h 50

▲ Conseil pratique

Les tomates séchées varient selon les régions dans les deux pays. Lorsqu'on ne peut pas les couper à l'aide de ciseaux, les laisser tremper dans de l'eau froide, les égoutter et bien les assécher avant de s'en servir.
On peut remplacer le romarin par du basilic, de l'aneth ou de l'origan, au goût.

◀ Conseil pratique

On peut remplacer la bière par de l'eau. Ajouter entre 1/2 et 1 c. à thé de basilic ou d'origan aux ingrédients du plat de cuisson pour obtenir une croûte épicée.



* *Aux États-Unis, utiliser de la farine de boulangerie; au Canada, utiliser de la farine de boulangerie ou de la farine tout usage.*

Pains dont tous raffolent



Quelques idées pour faire changement!

PAIN AUX RAISINS ET À LA CANNELLE

Aux États-Unis		*Au Canada*
1 1/3 t	eau	1 1/3 t
2 c. à table	lait en poudre	2 c. à table
2 c. à table	shortening	2 c. à table
2 c. à table	sucre	2 c. à table
1 1/2 c. à thé	sel	1 1/2 c. à thé
4 1/4 t	farine blanche*	4 t
1 1/2 c. à thé	cannelle	1 1/2 c. à thé
1 1/4 c. à thé	levure	1 1/4 c. à thé
	INGRÉDIENTS À AJOUTER	
1/2 t	raisins secs	1/2 t

1. *Mesurer les 8 premiers ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.*
2. *Insérer le plat de cuisson dans la chambre de cuisson et le faire tourner pour le fixer en place. Refermer le couvercle.*
3. ***Choisir le réglage pour le pain sucré (Sweet Bread).***
4. *Régler la cuisson de la croûte à régulier (Regular) ou à foncé (Dark).*
5. *Enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 15 minutes avant le début du pétrissage.*
6. *Ajouter les raisins secs lorsque le signal sonore se fait entendre pour l'ajout d'ingrédients.*
7. *À l'aide de mitaines, retirer le pain de l'appareil lorsque le signal sonore indique la fin de la cuisson.*
8. *Laisser le pain refroidir sur une grille métallique avant de le trancher.*
   Durée : 3 h 50

RAISINS À L'ÉRABLE

Aux États-Unis		*Au Canada*
1 1/3 t	lait	1 1/3 t
2 c. à table	beurre ou margarine	2 c. à table
2 c. à table	sucre brun	2 c. à table
2 c. à thé	saveur d'érable	2 c. à thé
1 1/4 c. à thé	sel	1 1/4 c. à thé
4 1/4 t	farine blanche*	4 t
1 1/4 c. à thé	levure	1 1/4 c. à thé
	INGRÉDIENTS À AJOUTER	
2/3 t	raisins	2/3 t

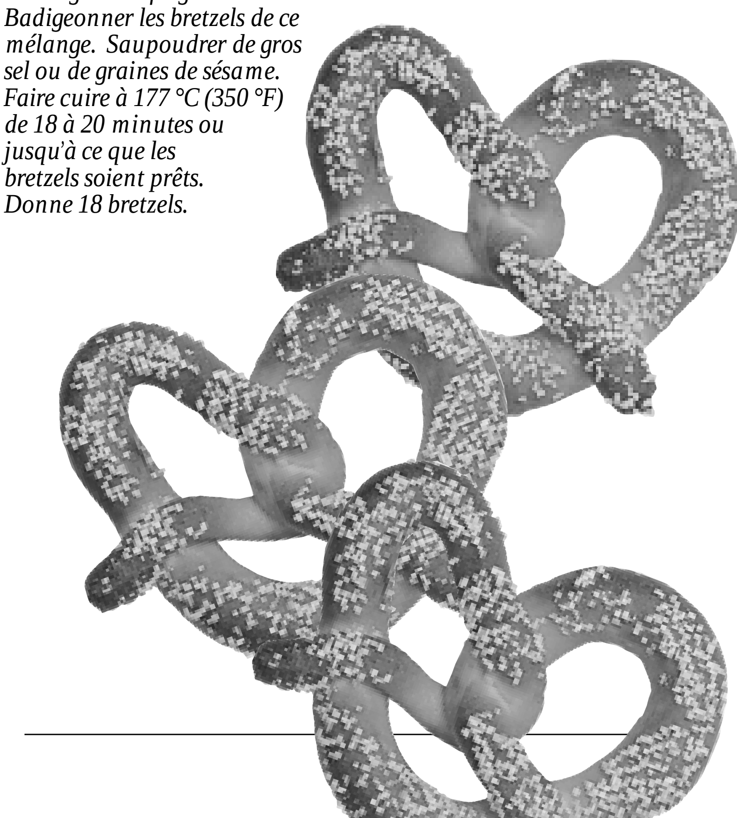
1. *Mesurer les 7 premiers ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.*
2. *Insérer le plat de cuisson dans la chambre de cuisson et le faire tourner pour le fixer en place. Refermer le couvercle.*
3. ***Choisir le réglage pour le pain sucré (Sweet Bread).***
4. *Régler la cuisson de la croûte à régulier (Regular) ou à foncé (Dark).*
5. *Enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 15 minutes avant le début du pétrissage.*
6. *Ajouter les brisures de chocolat lorsque le signal sonore se fait entendre pour l'ajout d'ingrédients.*
7. *À l'aide de mitaines, retirer le pain de l'appareil lorsque le signal sonore indique la fin de la cuisson.*
8. *Laisser le pain refroidir sur une grille métallique avant de le trancher.*
   Durée : 3 h 50

BRETZELS

Recette de pâte

Aux États-Unis		*Au Canada*
1 t	bière	1 t
1 c. à table	beurre	1 c. à table
2 c. à table	sucre	2 c. à table
1 c. à thé	sel	1 c. à thé
3 t	farine blanche*	2-3/4 t
3/4 c. à thé	levure	3/4 c. à thé
	GLACE	
1	oeuf, légèrement battu	1
1 c. à table	eau	1 c. à table
	du gros sel ou des graines de sésame	

1. *Mesurer les 6 premiers ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.*
2. *Insérer le plat de cuisson dans la chambre de cuisson et le faire tourner pour le fixer en place. Refermer le couvercle.*
3. ***Choisir le réglage pour la pâte ou les pâtes alimentaires (Dough/Pasta).***
4. *Enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 25 minutes avant le début du pétrissage.*
5. *À la fin du cycle, retirer la pâte de l'appareil et la déposer sur une surface légèrement enfarinée. Le cas échéant, ajouter en pétrissant la pâte suffisamment de farine pour mieux manipuler la pâte. Abaisser en un rectangle de 36 cm sur 23 cm (14 po x 9 po). À l'aide d'un couteau tranchant, découper en 18 bandes de 36 cm sur 1,27 cm (14 po x 1/2 po). Étirer délicatement chaque bande pour obtenir un cordon de 41 cm (16 po) de longueur. Faire ce qui suit pour façonner les bretzels. Croiser les extrémités et les déposer sur le cercle. Déposer les bretzels sur des plaques graissées.*
   Ne pas laisser lever.
6. *Mélanger l'œuf légèrement battu et la cuillère à table d'eau. Badigeonner les bretzels de ce mélange. Saupoudrer de gros sel ou de graines de sésame. Faire cuire à 177 °C (350 °F) de 18 à 20 minutes ou jusqu'à ce que les bretzels soient prêts. Donne 18 bretzels.*



* *Aux États-Unis, utiliser de la farine de boulangerie; au Canada, utiliser de la farine de boulangerie ou de la farine tout usage.*



CAKE AU CAFÉ, AU FROMAGE ET AUX CERISES

Aux États-Unis	Recette de pâte	Au Canada
1/2 t	lait	1/2 t
1/2 t	eau	1/2 t
2	oeufs battus	2
1/3 t	beuure, en petits morceaux	1/3 t
1/3 t	sucre	1/3 t
2 c. à thé	zeste de citron rapé	2 c. à thé
1 c. à thé	sel	1 c. à thé
1/3 t	amandes grillées, hachées	1/3 t
4 t	farine blanche*	3 3/4 t
1 c. à thé	levure	1 c. à thé
	FARCE AU FROMAGE (POUR CE QUI PRÉCÈDE)	
2 (250g) emb.	fromage à la crème, ramolli	2 (250g) emb.
1/3 t	sucre	1/3 t
2 c. à table	farine	2 c. à table
2 c. à table	lait	2 c. à table
	GARNITURE	
1 t	garniture pour tarte aux cerises	1 t
2 c. à table	amandes grilles tranchées	2 c. à table

1. *Placez les 10 premiers ingrédients dans le plat de cuisson dans l'ordre indiqué dans la recette.*
2. *Insérez le plat de cuisson dans la chambre du four, tournez-le pour le fixer en place. Fermez le couvercle.*
3. ***Choisir le réglage Dough/Pasta.***
4. *Appuyez sur «Start». Le délai de préchauffage de 25 minutes s'écoule avant le début de l'opération de mélange.*
5. *Lorsque le cycle est terminé, retirez la pâte de la machine et placez-la sur une surface légèrement farinée. Partagez-la en deux parties égales. Placez chaque moitié dans un moule à cake rond graissé de 9 po de diamètre. Graissez le dessus du cake et égalisez la surface de la pâte.*
6. *Répartissez la moitié de la farce au fromage au centre de la pâte de chaque moule.*
7. *Laissez lever la pâte dans un endroit tiède et sans courants d'air jusqu'à ce qu'elle double de volume, soit environ 30 minutes.*
8. *Faites cuire à 350 F* pendant 25-30 minutes ou jusqu'à la cuisson parfaite. Retirez les cakes des moules et placez-les sur une grille.*
9. *Étalez uniformément une tasse de farce aux cerises ou de confiture de cerises sur chaque cake au café. Décorez avec des amandes grillées et hachées.*
   Rendement : 2 cakes au café.
   Durée : 3 h 50

** Si vous utilisez des plats en Téflon ou en Pyrex, baissez la température du four à 325 F*

PAINS RENVERSÉS AUX PACANES

Aux États-Unis		Au Canada
1 1/4 t	eua	1 1/4 t
3 c. à table	lait écrémé en poudre	3 c. à table
1	oeuf battu	1
2 c. à table	beurre	2 c. à table
1/4 t	sucre	1/4 t
1 1/4 c. à thé	sel	1 1/4 c. à thé
4 1/3 t	farine blanche*	4 1/4 t
1 1/4 c. à thé	levure	1 1/4 c. à thé
	SIROP AU SUCRE BRUN ET AUX NOIX	
1/4 t	beurre	1/4 t
2/3 t	sucre brun, tassé	2/3 t
3 c. à table	eau	3 c. à table
3/4 t	moitiés de pacanes	3/4 t
	FARCE	
3 c. à table	beurre fondu	3 c. à table
2/3 t	sucre brun, tassé	2/3 t
1 c. à table	cannelle en poudre	1 c. à table
3/4 t	pacanes hachées	3/4 t

1. *Placez les 8 premiers ingrédients dans le plat de cuisson dans l'ordre indiqué dans la recette.*
2. *Insérez le plat de cuisson dans la chambre du four, tournez-le pour le fixer en place. Fermez le couvercle.*
3. ***Choisir le réglage Dough/Pasta.***
4. *Appuyez sur «Start». Le délai de préchauffage de 25 minutes s'écoule avant le début de l'opération de mélange.*
5. *Pendant ce temps, préparez le sirop (recette ci-dessus). Faites bouillir ensemble le beurre, l'eau et le sucre brun pendant une minute. Versez immédiatement dans un moule de 9 x 13 po, inclinez le moule pour bien recouvrir le fond. Placez les pacanes, côté plat vers le haut, sur le sirop.*
6. *Lorsque le cycle est terminé, retirez la pâte de la machine et placez-la sur une surface légèrement farinée. Pétrissez-la si nécessaire pour rendre la pâte facile à travailler. Roulez la pâte en deux rectangles de 12x18 po. Brossez-les avec du beurre fondu. Parsemez-les également du mélange de sucre brun et de cannelle, ensuite de pacanes hachées. En commenÿant par le côté large, roulez les rectangles. Pincez les bouts pour les fermer. Mettez-les sur le sirop. Couvrez et laissez lever pendant 30 minutes ou jusqu'à ce qu'ils doublent de volume. Enlevez le couvercle.*
7. *Faites cuire à 375 F pendant 35 minutes. Découpez les bords et renversez dans le plateau de service.*
   Rendement : 12 pains.
   Durée : 3 h 50

** Aux États-Unis, utiliser de la farine de boulangerie; au Canada, utiliser de la farine de boulangerie ou de la farine tout usage.*

Pains à saveur internationale

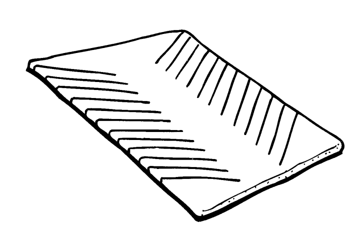


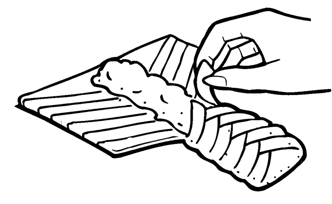
En préparer un peu plus pour offrir en cadeau aux amis et à la famille!

TRESSE FOURRÉE AUX FRAMBOISES

Aux États-Unis	Recette de pâte	Au Canada
1 1/4 t	lait	1 1/4 t
1	oeuf battu	1
2 c. à table	beurre	2 c. à table
1/4 t	sucre	1/4 t
3/4 c. à thé	sel	3/4 c. à thé
3 3/4 t	farine blanche*	3 2/3 t
1 1/4 c. à thé	levure	1 1/4 c. à thé
	FARCE	
1/2 t	confiture de framboises	1/2 t
2 c. à table	beurre fondu, refroidi	2 c. à table
	GARNITURE	
2 c. à table	beurre amolli	2 c. à table
1/3 t	farine	1/3 t
2 c. à table	cassonade	2 c. à table
1/4 c. à thé	muscade	1/4 c. à thé

1. *Mesurer les 7 premiers ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.*
2. *Insérer le plat de cuisson dans la chambre de cuisson et le faire tourner pour le fixer en place. Refermer le couvercle.*
3. ***Choisir le réglage pour la pâte ou les pâtes alimentaires (Dough/Pasta).***
4. *Enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 25 minutes avant le début du pétrissage.*
5. *À la fin du cycle, retirer la pâte de l'appareil et la déposer sur une surface légèrement enfarinée. Diviser la pâte en deux. Abaisser chaque moitié en un rectangle de 35 cm sur 22,5 cm (14 po x 9 po). Y étendre 1/4 t de confiture de framboises dans le sens de la longueur sur le tiers du milieu. Découper en diagonale les côtés à intervalles de 2,5 cm (1 po) et sur une longueur de 7,5 cm (3 po). Plier en alternant les bandes de pâte sur la confiture. Déposer la tresse sur une plaque graissée. Badigeonner de beurre amolli et refroidi. Recouvrir et laisser lever pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que la tresse ait doublé de volume. Saupoudrer la moitié du mélange de beurre, de cassonade et de farine sur chacune des tresses. Répéter avec l'autre moitié de pâte.(voir le diagramme ci-dessous)*
6. *Faire cuire à 350 °F de 30 à 35 minutes. Donne 2 tresses.*





BRIOCHES DU CARÊME

Aux États-Unis	Recette de pâte	Au Canada
1 1/3 t	lait	1 1/3 t
1	oeufs battu	1
1/4 t	beurre	1/4 t
1/3 t	sucre	1/3 t
1 1/4 c. à thé	sel	1 1/4 c. à thé
4 t	farine blanche*	3 3/4 t
1 1/4 c. à thé	cannelle	1 1/4 c. à thé
1/2 c. à thé	clou de girofle moulu	1/2 c. à thé
1/4 c. à thé	muscade	1/4 c. à thé
1 1/4 c. à thé	levure	1 1/4 c. à thé
	INGRÉDIENTS À AJOUTER	
3/4 t	raisins secs	3/4 t
	GLACE	
3/4 t	sucre à glacer	3/4 t
1 c. à table	lait	1 c. à table
1/4 c. à thé	essence d'amandes	1/4 c. à thé

1. *Mesurer les 10 premiers ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.*
2. *Insérer le plat de cuisson dans la chambre de cuisson et le faire tourner pour le fixer en place. Refermer le couvercle.*
3. ***Choisir le réglage pour la pâte ou les pâtes alimentaires (Dough/Pasta).***
4. *Enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 25 minutes avant le début du pétrissage.*
5. *Ajouter les raisins secs lorsque le signal sonore se fait entendre pour l'ajout d'ingrédients.*
6. *À la fin du cycle, retirer la pâte de l'appareil et la déposer sur une surface légèrement enfarinée. Le cas échéant, ajouter en pétrissant la pâte suffisamment de farine pour mieux manipuler la pâte. Diviser la pâte en 18 morceaux. Façonner chaque morceau en une brioche ronde légèrement aplatie. Déposer les brioches sur des plaques graissées en les espaçant de 5 cm (2 po) les unes des autres. Recouvrir et laisser lever pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.*
7. *Mélanger l'œuf légèrement battu et la cuillère à table d'eau et badigeonner les brioches de ce mélange. À l'aide d'un couteau tranchant, inciser chaque brioche en forme de croix sur une profondeur de 6 mm (1/4 po). Faire cuire à 350 °F de 15 à 18 minutes. Retirer du four et glacer sans tarder. Donne 18 brioches.*

▲ Conseil pratique

On peut rehausser la saveur des brioches du carême en y ajoutant de l'ananas confit et une demi-cuillère de zeste de citron râpé très fin.

* *Aux États-Unis, utiliser de la farine de boulangerie; au Canada, utiliser de la farine de boulangerie ou de la farine tout usage.*



BRIOCHES SUÉDOISES

Recette de pâte

Aux États-Unis		*Au Canada*
1 1/4 t	lait	1 1/4 t
1	oeuf battu	1
2 c. à table	beurre	2 c. à table
1/4 t	sucre	1/4 t
3/4 c. à thé	sel	3/4 c. à thé
3 3/4 t	farine blanche*	3 2/3 t
1 1/4 c. à thé	levure	1 1/4 c. à thé
	GARNITURE	
2 c. à table	beurre	2 c. à table
2 c. à thé	cannelle	2 c. à thé
1/2 t	cassonade	1/2 t
2/3 t	raisins secs	2/3 t

1. *Mesurer les ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.*
2. *Insérer le plat de cuisson dans la chambre de cuisson et le faire tourner pour le fixer en place. Refermer le couvercle.*
3. ***Choisir le réglage pour la pâte ou les pâtes alimentaires (Dough/Pasta).***
4. *Enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 25 minutes avant le début du pétrissage.*
5. *À la fin du cycle, retirer la pâte de l'appareil. Diviser la pâte en deux. Abaisser chaque moitié en un rectangle de 35 cm sur 22,5 cm (14 po x 9 po). Badigeonner chaque moitié de beurre et saupoudrer de la moitié du mélange de cassonade, de cannelle et de raisins secs. Rouler en commençant par le côté large. Pincer les extrémités afin de bien les sceller. Étirer le rouleau afin de l'égaliser. Placer le rebord scellé sur une plaque légèrement graissée et former un cercle. Sceller les extrémités ensemble. À l'aide de ciseaux, découper les 2/3 de l'anneau à des intervalles de 2,5 cm (1 po). Placer chaque section sur son côté. Recouvrir et laisser lever jusqu'à ce que l'anneau ait doublé de volume. Faire de même pour l'autre moitié de la pâte.*
6. *Faire cuire à 350 °F de 15 à 20 minutes. On peut glacer la brioche et la décorer de noix et de cerises.*
   Donne 2 brioches.

Glace *: Mélanger 3/4 t de sucre à glacer, 1 c. à table de lait et 1/4 c. à thé d'essence d'amandes jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène.*

CHALLAH JUIF

Recette de pâte

Aux États-Unis		*Au Canada*
1 t	eau	1 t
2	oeufs battus	2
3 c. à table	shortening	3 c. à table
3 c. à table	sucre	3 c. à table
1 1/4 c. à thé	sel	1 1/4 c. à thé
3 3/4 t	farine blanche*	3 2/3 t
1 c. à thé	levure	1 c. à thé
	GLACE	
1	jaune d'oeuf	1
1 c. à table	eau	1 c. à table

1. *Mesurer les 7 premiers ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.*
2. *Insérer le plat de cuisson dans la chambre de cuisson et le faire tourner pour le fixer en place. Refermer le couvercle.*
3. ***Choisir le réglage pour la pâte ou les pâtes alimentaires (Dough/Pasta).***
4. *Enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 25 minutes avant le début du pétrissage.*
5. *À la fin du cycle, retirer la pâte de l'appareil et la déposer sur une surface légèrement enfarinée. Diviser la pâte en 6 morceaux égaux. Rouler dans la paume de la main afin de former de longues bandes uniformes. Les bandes devraient être plus épaisses au centre et s'effiler vers les extrémités. Tresser les 6 bandes de pâte. Déposer sur une plaque légèrement graissée. Recouvrir et laisser lever pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.*
6. *Badigeonner de jaune d'œuf mélangé à une cuillère à table d'eau. Faire cuire à 350 °F de 30 à 35 minutes.*

◀ Conseil pratique

Il peut être nécessaire de tenter à quelques reprises de tresser la pâte, mais l'effort en vaut la peine.

KULICH RUSSE

Aux États-Unis		*Au Canada*
1 t	eau	1 t
2	oeuf battus	2
2 c. à table	lait en poudre	2 c. à table
2 c. à table	beure	2 c. à table
2 c. à table	sucre	2 c. à table
1 1/2 c. à thé	sel	1 1/2 c. à thé
3 2/3 t	farine blanche*	3 1/2 t
1 1/4 c. à thé	levure	1 1/4 c. à thé
	INGRÉDIENTS À AJOUTER	
3 c. à table	morceaux d'amandes	3 c. à table
1/4 t	raisins secs	1/4 t
1/3 t	mélange de fruits séchés	1/3 t

1. *Mesurer les 8 premiers ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.*
2. *Insérer le plat de cuisson dans la chambre de cuisson et le faire tourner pour le fixer en place. Refermer le couvercle.*
3. ***Choisir le réglage pour le pain sucré (Sweet Bread).***
4. *Régler la cuisson de la croûte à régulier (Regular) ou à foncé (Dark).*
5. *Enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 15 minutes avant le début du pétrissage.*
6. *Ajouter les amandes, les raisins secs et le mélange de fruits séchés lorsque le signal sonore se fait entendre pour l'ajout d'ingrédients.*
7. *À l'aide de mitaines, retirer le pain de l'appareil lorsque le signal sonore indique la fin de la cuisson.*
8. *Laisser le pain refroidir sur une grille métallique avant de le trancher.*
   Durée : 3 h 50

▲ Conseil pratique

Selon la tradition, il s'agit d'un pain de Pâques, mais on peut s'en régaler à longueur d'année.

* *Aux États-Unis, utiliser de la farine de boulangerie; au Canada, utiliser de la farine de boulangerie ou de la farine tout usage.*



Pour les amateurs de pâtes maison!

PÂTES DE BASE

Aux États-Unis	Recette de pâte	Au Canada
1/4 t	eau	1/4 t
1	oeuf battu	1
1 c. à table	huile d'olive	1 c. à table
1/2 c. à thé	sel	1/2 c. à thé
1 2/3 t	semoule de blé/farine à pâte	1 1/2 t

1. *Mélanger l'eau et l'œuf à la fourchette.*
2. *Verser ce mélange et le reste des ingrédients dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.*
3. *Insérer le plat de cuisson dans la chambre de cuisson et le faire tourner pour le fixer en place. Refermer le couvercle.*
4. ***Choisir le réglage pour la pâte ou les pâtes alimentaires (Dough/Pasta).***
5. *Enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 25 minutes avant le début du pétrissage.*
6. *Laisser mélanger jusqu'au signal pour l'ajout d'ingrédients (au bout de 45 à 50 minutes).*
7. *Enfoncer la touche de démarrage jusqu'à l'affichage du message STOP.*
8. *Retirer la pâte du plat de cuisson et la diviser en 3. Recouvrir les deux portions qui seront abaissées par la suite.*
9. *Régler la machine à pâte à la plus grande ouverture. Y insérer un morceau de pâte. Le plier en deux dans le sens de la longueur et dans la sens de la largeur et repasser dans la machine à 4 ou 6 reprises jusqu'à ce que la pâte soit uniforme, brillante et élastique. Aplatir la pâte en modifiant le réglage de la machine jusqu'à ce que l'épaisseur de la pâte varie entre 1,5 mm et 3 mm (1/16 po et 1/8 po) ou que celle-ci soit de l'épaisseur voulue.*
10. *Choisir le couteau de la machine et y passer la pâte en plaçant la pâte découpée sur une serviette légèrement enfarinée. Faire de même avec les deux autres morceaux de pâte. Laisser sécher pendant 30 minutes. Faire cuire ou recouvrir et réfrigérer lorsqu'on s'en sert dans les 24 heures ou congeler pour un maximum de un mois.*
11. *Pour faire cuire les pâtes alimentaires : Porter à ébullition une grande quantité d'eau dans une grande casserole. Y ajouter une petite quantité de sel et d'huile. Y verser les pâtes et reporter à ébullition. Faire bouillir de 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce que les pâtes soient «al dente» (fermes, mais cuites). Égoutter et garnir de la sauce préférée.*

▲ Conseil pratique

Se rappeler que la pâte est prête lorsque le signal d'ajout d'ingrédients se fait entendre. Cela signifie que la pâte est prête en environ 45 à 50 minutes.
Lorsque la pâte est trop collante, y ajouter un peu de semoule de blé ou la réfrigérer avant de la travailler.

PÂTES AUX ÉPINARDS

Aux États-Unis	Recette de pâte	Au Canada
3 c. à table	eau	3 c. à table
1	oeuf battu	1
2 c. à table	épinards congelés, égouttés et hachés finement	2 c. à table
1 c. à table	huile d'olive	1 c. à table
1/2 c. à thé	sel	1/2 c. à thé
1 2/3 t	semoule de blé/farine à pâte	1 1/2 t

1. *Mélanger l'eau et l'œuf à la fourchette.*
2. *Verser ce mélange et le reste des ingrédients dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.*
3. *Insérer le plat de cuisson dans la chambre de cuisson et le faire tourner pour le fixer en place. Refermer le couvercle.*
4. ***Choisir le réglage pour la pâte ou les pâtes alimentaires (Dough/Pasta).***
5. *Enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 25 minutes avant le début du pétrissage.*
6. *Laisser mélanger jusqu'au signal pour l'ajout d'ingrédients (au bout de 45 à 50 minutes).*
7. *Enfoncer la touche de démarrage jusqu'à l'affichage du message STOP.*
8. *Retirer la pâte du plat de cuisson et la diviser en 3. Recouvrir les deux portions qui seront abaissées par la suite.*
9. *Régler la machine à pâte à la plus grande ouverture. Y insérer un morceau de pâte. Le plier en deux dans le sens de la longueur et dans la sens de la largeur et repasser dans la machine à 4 ou 6 reprises jusqu'à ce que la pâte soit uniforme, brillante et élastique. Aplatir la pâte en modifiant le réglage de la machine jusqu'à ce que l'épaisseur de la pâte varie entre 1,5 mm et 3 mm (1/16 po et 1/8 po) ou que celle-ci soit de l'épaisseur voulue.*
10. *Choisir le couteau de la machine et y passer la pâte en plaçant la pâte découpée sur une serviette légèrement enfarinée. Faire de même avec les deux autres morceaux de pâte. Laisser sécher pendant 30 minutes. Faire cuire ou recouvrir et réfrigérer lorsqu'on s'en sert dans les 24 heures ou congeler pour un maximum de un mois.*
11. *Pour faire cuire les pâtes alimentaires : Porter à ébullition une grande quantité d'eau dans une grande casserole. Y ajouter une petite quantité de sel et d'huile. Y verser les pâtes et reporter à ébullition. Faire bouillir de 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce que les pâtes soient «al dente» (fermes, mais cuites). Égoutter et garnir de la sauce préférée.*

** Aux États-Unis, utiliser de la farine de boulangerie; au Canada, utiliser de la farine de boulangerie ou de la farine tout usage.*



PAIN BLANC DE BASE

Aux États-Unis		*Au Canada*
1 1/4 t	eau	1 1/4 t
1 c. à table	lait en oudre	1 c. à table
2 c. à table	shortening	2 c. à table
1 c. à table	sucre	1 c. à table
1 c. à thé	sel	1 c. à thé
3 1/3 t	farine blanche*	3 1/4 t
3/4 c. à thé	levure	3/4 c. à thé

1. *Mesurer les ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.*
2. *Insérer le plat de cuisson dans la chambre de cuisson et le faire tourner pour le fixer en place. Refermer le couvercle.*
3. ***Choisir le réglage pour le pain de base (Basic Bread).***
4. *Régler la cuisson de la croûte à régulier (Regular) ou à foncé (Dark).*
5. *Enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 15 minutes avant le début du pétrissage.*
6. *À l'aide de mitaines, retirer le pain de l'appareil lorsque le signal sonore indique la fin de la cuisson.*
7. *Laisser le pain refroidir sur une grille métallique avant de le trancher.*
   Durée : 3 h 50

PAIN À CUISSON SUPER RAPIDE BLANC DE BASE

Aux États-Unis		*Au Canada*
1 1/3 t	eau	1 1/3 t
2 c. à table	lait en poudre	2 c. à table
2 c. à table	shortening	2 c. à table
2 c. à table	sucre	2 c. à table
1 1/4 c. à thé	sel	1 1/4 c. à thé
3 1/4 t	farine blanche*	3 t
2 c. à thé	levure	2 c. à thé

1. *Mesurer les ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.*
2. *Insérer le plat de cuisson dans la chambre de cuisson et le faire tourner pour le fixer en place. Refermer le couvercle.*
3. ***Choisir le réglage pour le pain à cuisson rapide (Rapid Bake).***
4. *Régler la cuisson de la croûte à régulier (Regular) ou à foncé (Dark).*
5. *Enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 5 minutes avant le début du pétrissage.*
6. *À l'aide de mitaines, retirer le pain de l'appareil lorsque le signal sonore indique la fin de la cuisson.*
7. *Laisser le pain refroidir sur une grille métallique avant de le trancher.*

▲ Conseil pratique

La farine de blé entier en provenance des États-Unis donne un pain plus dense et plus trapu que le pain fait de farine canadienne. On peut également substituer une tasse de farine blanche à une tasse de farine de blé entier pour obtenir un pain plus léger au bon goût de blé!

PAIN DE BLÉ ENTIER À 100%

Aux États-Unis		*Au Canada*
1 1/4 t	eau	1 1/4 t
2 c. à table	lait en poudre	2 c. à table
2 c. à table	shortening	2 c. à table
1 c. à table	miel	1 c. à table
1 c. à table	mélasse	1 c. à table
1 c. à thé	sel	1 c. à thé
3 t	farine de blé entier	3 1/4 t
1 1/4 c. à thé	levure	1 1/4 c. à thé

1. *Mesurer les ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.*
2. *Insérer le plat de cuisson dans la chambre de cuisson et le faire tourner pour le fixer en place. Refermer le couvercle.*
3. ***Choisir le réglage pour le pain de blé entier (Whole Grain).***
4. *Le réglage de la cuisson de la croûte est prédéterminé.*
5. *Enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 25 minutes avant le début du pétrissage.*
6. *À l'aide de mitaines, retirer le pain de l'appareil lorsque le signal sonore indique la fin de la cuisson.*
7. *Laisser le pain refroidir sur une grille métallique avant de le trancher.*
   Durée : 4 h 10

PAIN À CUISSON SUPER RAPIDE AUX GRAINES DE PAVOT ET AU CITRON

Aux États-Unis		*Au Canada*
1 1/4 t	eau	1 1/4 t
2 c. à table	lait en poudre	2 c. à table
2 c. à table	shortening	2 c. à table
2 c. à table	sucre	2 c. à table
1 1/4 c. à thé	sel	1 1/4 c. à thé
3/4 c. à thé	jus de citron	3/4 c. à thé
3 1/4 t	farine blanche*	3 t
1/4 c. à thé	muscade	1/4 c. à thé
1 c. à thé	zest de citron râpé	1 c. à thé
1 c. à table	graines de pavot	1 c. à table
2 c. à thé	levure	2 c. à thé

1. *Mesurer les ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.*
2. *Insérer le plat de cuisson dans la chambre de cuisson et le faire tourner pour le fixer en place. Refermer le couvercle.*
3. ***Choisir le réglage pour le pain à cuisson rapide (Rapid Bake).***
4. *Régler la cuisson de la croûte à régulier (Regular) ou à foncé (Dark).*
5. *Enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 5 minutes avant le début du pétrissage.*
6. *À l'aide de mitaines, retirer le pain de l'appareil lorsque le signal sonore indique la fin de la cuisson.*
7. *Laisser le pain refroidir sur une grille métallique avant de le trancher.*

* *In U.S., use Bread Flour; in Canada, use either Bread Flour or All-Purpose Flour.*



PAIN 7 GRAINS

Aux États-Unis		*Au Canada*
1 1/3 t	eau	1 1/3 t
2 c. à table	lait en poudre	2 c. à table
2 c. à table	shortening	2 c. à table
2 c. à table	miel	2 c. à table
1 1/2 c. à thé	sel	1 1/2 c. à thé
1 t	farine de blé entier	1 1/4 t
2 t	farine blanche*	1 3/4 t
1/2 t	céréale 7 grains	1/2 t
1 1/4 c. à thé	levure	1 1/4 c. à thé

1. *Mesurer les ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.*
2. *Insérer le plat de cuisson dans la chambre de cuisson et le faire tourner pour le fixer en place. Refermer le couvercle.*
3. ***Choisir le réglage pour le pain de blé entier (Whole Grain).***
4. *Le réglage de la cuisson de la croûte est prédéterminé.*
5. *Enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 25 minutes avant le début du pétrissage.*
6. *À l'aide de mitaines, retirer le pain de l'appareil lorsque le signal sonore indique la fin de la cuisson.*
7. *Laisser le pain refroidir sur une grille métallique avant de le trancher.*
   Durée : 4 h 10

PIZZA

Recette de pâte

Aux États-Unis		*Au Canada*
1 t	bière	1 t
1 c. à table	shortening	1 c. à table
1 c. à table	sucre	1 c. à table
1 c. à thé	sel	1 c. à thé
2 3/4 t	farine blanche*	2 2/3 t
1 1/4 c. à thé	levure	1 1/4 c. à thé
	INGRÉDIENT OPTIONNELS	
2 c. à table	farine de maïs	2 c. à table

1. *Mesurer les 6 premiers ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.*
2. *Insérer le plat de cuisson dans la chambre de cuisson et le faire tourner pour le fixer en place. Refermer le couvercle.*
3. ***Choisir le réglage pour la pâte ou les pâtes alimentaires (Dough/Pasta).***
4. *Enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 25 minutes avant le début du pétrissage.*
5. *À la fin du cycle, retirer la pâte de l'appareil et la déposer sur une surface légèrement enfarinée. Le cas échéant, ajouter en pétrissant la pâte suffisamment de farine pour mieux manipuler la pâte.*
6. *Graisser la ou les plaques (deux de 30 cm (12 po), une de 35 cm (14 po) ou un de 37,5 cm sur 25 cm (15 po x 10 po) et les saupoudrer de farine de maïs, au goût. Abaisser la pâte et la déposer sur la plaque ou l'aplatir sur la plaque.*
7. *Garnir chaque pizza de sauce, de viande, de légumes et de fromage. Faire cuire à 425 °F de 15 à 25 minutes ou jusqu'à ce que la pizza soit prête. Celle-ci est prête lorsque la croûte est dorée et que le fromage fait des bulles. Donne une grande pizza ou deux pizzas moyennes.*

PAIN ITALIEN AUX FINES HERBES

Aux États-Unis		*Au Canada*
1 1/4 t	eau	1 1/4 t
2 c. à table	lait en poudre	2 c. à table
2 c. à table	shortening	2 c. à table
1 c. à table	sucre	1 c. à table
1 c. à thé	sel	1 c. à thé
3 1/3 t	farine blanche*	3 1/4 t
1 c. à thé	marjolaine séchée	1 c. à thé
1 c. à thé	basilic séché	1 c. à thé
1 c. à thé	thym séché	1 c. à thé
3/4 c. à thé	levure	3/4 c. à thé

1. *Mesurer les ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.*
2. *Insérer le plat de cuisson dans la chambre de cuisson et le faire tourner pour le fixer en place. Refermer le couvercle.*
3. ***Choisir le réglage pour le pain blanc de base (Basic Bread).***
4. *Régler la cuisson de la croûte à régulier (Regular) ou à foncé (Dark).*
5. *Enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 15 minutes avant le début du pétrissage.*
6. *À l'aide de mitaines, retirer le pain de l'appareil lorsque le signal sonore indique la fin de la cuisson.*
7. *Laisser le pain refroidir sur une grille métallique avant de le trancher.*
   Durée : 3 h 50

▲ Conseil pratique

Délicieux avec du spaghetti ou de la lasagne. On peut remplacer les herbes par d'autres qui conviennent mieux au plat principal prévu.

PAIN AUX RAISINS ET À LA CANNELLE

Aux États-Unis		*Au Canada*
1 1/4 t	eau	1 1/4 t
1 c. à table	lait en poudre	1 c. à table
2 c. à table	shortening	2 c. à table
2 c. à table	sucre	2 c. à table
1 1/4 c. à thé	sel	1 1/4 c. à thé
3 1/3 t	farine blanche*	3 1/4 t
1 c. à thé	cannelle	1 c. à thé
1 c. à thé	levure	1 c. à thé
	INGRÉDIENTS À AJOUTER	
1/4 t	raisins secs	1/4 t

1. *Mesurer les 8 premiers ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.*
2. *Insérer le plat de cuisson dans la chambre de cuisson et le faire tourner pour le fixer en place. Refermer le couvercle.*
3. ***Choisir le réglage pour le pain sucré (Sweet Bread).***
4. *Régler la cuisson de la croûte à régulier (Regular) ou à foncé (Dark).*
5. *Enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 15 minutes avant le début du pétrissage.*
6. *Ajouter les raisins secs lorsque le signal sonore se fait entendre pour l'ajout d'ingrédients.*
7. *À l'aide de mitaines, retirer le pain de l'appareil lorsque le signal sonore indique la fin de la cuisson.*
8. *Laisser le pain refroidir sur une grille métallique avant de le trancher.*
   Durée : 3 h 50

* *Aux États-Unis, utiliser de la farine de boulangerie; au Canada, utiliser de la farine de boulangerie ou de la farine tout usage.*

Recettes pour un pain d'une livre (1,5 lb)



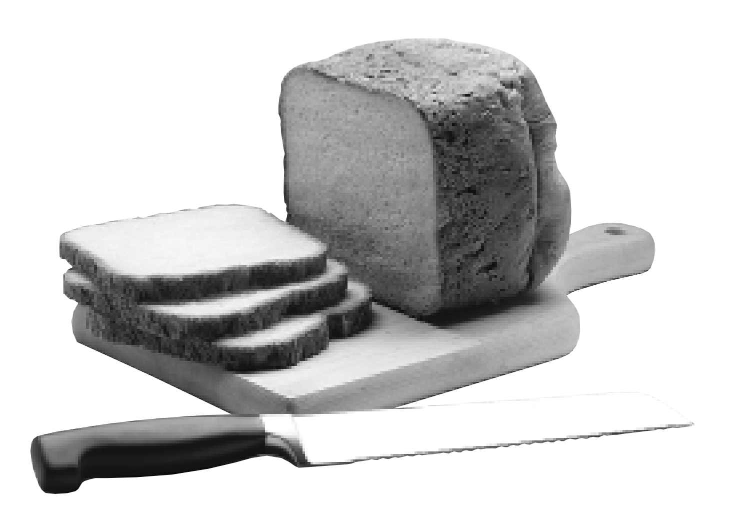
KULICH RUSSE

Aux États-Unis		*Au Canada*
3/4 t	**eau**	**3/4 t**
1	**oeuf battus**	**2**
2 c. à table	**lait en poudre**	**2 c. à table**
2 c. à table	**beure**	**2 c. à table**
2 c. à table	**sucre**	**2 c. à table**
1 c. à thé	**sel**	**1 c. à thé**
2 1/2 t	**farine blanche***	**2 1/3 t**
1 1/4 c. à thé	**levure**	**1 1/4 c. à thé**
	INGRÉDIENTS À AJOUTER	
2 c. à table	**morceaux d'amandes**	**2 c. à table**
1/4 t	**raisins secs**	**1/4 t**
1/4 t	**mélange de fruits séchés**	**1/4 t**

1. *Mesurer les 8 premiers ingrédients et les verser dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.*
2. *Insérer le plat de cuisson dans la chambre de cuisson et le faire tourner pour le fixer en place. Refermer le couvercle.*
3. ***Choisir le réglage pour le pain sucré (Sweet Bread).***
4. *Régler la cuisson de la croûte à régulier (Regular) ou à foncé (Dark).*
5. *Enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 15 minutes avant le début du pétrissage.*
6. *Ajouter les amandes, les raisins secs et le mélange de fruits séchés lorsque le signal sonore se fait entendre pour l'ajout d'ingrédients.*
7. *À l'aide de mitaines, retirer le pain de l'appareil lorsque le signal sonore indique la fin de la cuisson.*
8. *Laisser le pain refroidir sur une grille métallique avant de le trancher.*
   Durée : 3 h 50

▲ Conseil pratique

Selon la tradition, il s'agit d'un pain de Pâques, mais on peut s'en régaler à longueur d'année.



PÂTES DE BASE

Recette de pâte

Aux États-Unis		*Au Canada*
1/4 t	**eau**	**1/4 t**
1	**oeuf battu**	**1**
1 c. à table	**huile d'olive**	**1 c. à table**
1/2 c. à thé	**sel**	**1/2 c. à thé**
1 2/3 t	**semoule de blé/farine à pâte**	**1 1/2 t**

1. *Mélanger l'eau et l'œuf à la fourchette.*
2. *Verser ce mélange et le reste des ingrédients dans l'ordre indiqué dans le plat de cuisson.*
3. *Insérer le plat de cuisson dans la chambre de cuisson et le faire tourner pour le fixer en place. Refermer le couvercle.*
4. ***Choisir le réglage pour la pâte ou les pâtes alimentaires (Dough/Pasta).***
5. *Enfoncer la touche de démarrage (START). Il y a un cycle de réchauffage de 25 minutes avant le début du pétrissage.*
6. *Laisser mélanger jusqu'au signal pour l'ajout d'ingrédients (au bout de 45 à 50 minutes).*
7. *Enfoncer la touche de démarrage jusqu'à l'affichage du message STOP.*
8. *Retirer la pâte du plat de cuisson et la diviser en 3. Recouvrir les deux portions qui seront abaissées par la suite.*
9. *Régler la machine à pâte à la plus grande ouverture. Y insérer un morceau de pâte. Le plier en deux dans le sens de la longueur et dans la sens de la largeur et repasser dans la machine à 4 ou 6 reprises jusqu'à ce que la pâte soit uniforme, brillante et élastique. Aplatir la pâte en modifiant le réglage de la machine jusqu'à ce que l'épaisseur de la pâte varie entre 1,5 mm et 3 mm (1/16 po et 1/8 po) ou que celle-ci soit de l'épaisseur voulue.*
10. *Choisir le couteau de la machine et y passer la pâte en plaçant la pâte découpée sur une serviette légèrement enfarinée. Faire de même avec les deux autres morceaux de pâte. Laisser sécher pendant 30 minutes. Faire cuire ou recouvrir et réfrigérer lorsqu'on s'en sert dans les 24 heures ou congeler pour un maximum de un mois.*
11. *Pour faire cuire les pâtes alimentaires : Porter à ébullition une grande quantité d'eau dans une grande casserole. Y ajouter une petite quantité de sel et d'huile. Y verser les pâtes et reporter à ébullition. Faire bouillir de 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce que les pâtes soient «al dente» (fermes, mais cuites). Égoutter et garnir de la sauce préférée.*

▲ Conseil pratique

Se rappeler que la pâte est prête lorsque le signal d'ajout d'ingrédients se fait entendre. Cela signifie que la pâte est prête en environ 45 à 50 minutes.
Lorsque la pâte est trop collante, y ajouter un peu de semoule de blé ou la réfrigérer avant de la travailler.

* *Aux États-Unis, utiliser de la farine de boulangerie; au Canada, utiliser de la farine de boulangerie ou de la farine tout usage.*



Questions relatives au robot-boulanger

Q1 :
Que faire si la lame de pétrissage reste coincée dans la miche? Est-ce normal? Comment retirer la lame de la miche

La lame de pétrissage peut rester coincée dans la miche lorsqu'on retire le pain du plat de cuisson. Cela se produit car la croûte se forme autour de la lame pendant le processus de cuisson.
Laisser la miche refroidir avant de tenter d'en sortir la lame de pétrissage (l'intérieur de la miche est BRÛLANT, on risque de se brûler en tentant d'en sortir la lame trop vite). Lorsque la miche est refroidie, se servir d'une cuillère en plastique ou d'une spatule en caoutchouc pour faire sortir la lame de pétrissage. Insérer délicatement la cuillère ou la spatule dans le dessous de la miche et défaire la croûte autour de la lame de pétrissage. Tirer la lame hors du pain. NE PAS utiliser un objet tranchant (comme un couteau ou un ustensile métallique) car celui-ci risque d'égratigner le revêtement antiadhésif de la lame de pétrissage.

Q2 :
Que faire si la lame de pétrissage reste coincée sur l'arbre du plat de cuisson?

Retirer le plat de cuisson de l'appareil et le remplir d'eau chaude. Le laisser tremper de 30 à 60 minutes. Vider le plat et le retourner, puis dégager la lame tout en maintenant le raccord à oreilles au fond du plat. Se servir d'un cure-dent ou d'une brosse de cuisine douce pour nettoyer les restes de pâte collés dans le trou de la lame de pétrissage.

Q3:
Y a-t-il des cas où on <u>ne peut pas</u> utiliser la minuterie?

Oui, lorsque la recette comporte des ingrédients périssables (comme du lait, du fromage, du babeurre ou des œufs). Ces aliments ne doivent pas rester à la température ambiante pendant de longues périodes. Dans certains cas, on peut remplacer le lait par du lait en poudre.

Q4:
Peut-on ouvrir le couvercle lorsque le robot-boulanger fonctionne?

Le robot-boulanger est doté d'un hublot permettant d'observer les différentes étapes de la préparation du pain. On peut vérifier rapidement au tout début du processus et, bien entendu, on peut ouvrir le couvercle pour ajouter des ingrédients lorsque le signal sonore l'indique. Il est toutefois déconseillé d'ouvrir le couvercle trop souvent lorsque le robot-boulanger est en service car le changement de température risque de faire affaisser le pain. Éviter d'ouvrir le couvercle après le début du cycle de cuisson (la dernière heure du cycle). Il arrive parfois que de la condensation se forme sur le hublot après le premier cycle de mélange et de pétrissage. Cette condensation disparaît habituellement au début du cycle de cuisson de sorte qu'on peut très bien voir le pain gonfler.

Q5:
Où se trouve la touche de mise hors service (OFF)?

Il n'y a pas de touche de mise hors service puisque le robot-boulanger s'arrête automatiquement à la fin du cycle de préparation du pain ou de la pâte et du cycle de maintien au chaud. Le témoin de fonctionnement reste cependant allumé jusqu'à ce qu'on débranche l'appareil ou qu'on enfonce la touche de démarrage (START/RESET) et qu'on la maintienne enfoncée.

Q6:
Si une panne de courant se produit au milieu du cycle de préparation du pain, est-ce que le robot-boulanger reprend le cycle où il en était lorsque le courant revient?

Le robot-boulanger reprend au même stade uniquement si le courant revient dans les 20 secondes. Malheureusement, si la panne dure plus de 20 secondes, il faut jeter la pâte commencée et recommencer.

Questions relatives aux ingrédients et aux recettes

Q7:
Quand doit-on ajouter les raisins secs, les noix et autres ingrédients du genre à la préparation?

Le robot-boulanger est doté d'une fonction d'ajout d'ingrédients que indique au moyen d'un signal sonore le temps d'ajouter des ingrédients comme des raisins secs, des noix ou des graines de cumin. (NOTE : L'heure du signal varie en fonction du réglage. Consulter le tableau relatif à l'ajout d'ingrédients à la page 10.) Grâce à cette fonction, on minimise le déchiquetage des ingrédients ajoutés. Lorsqu'on se sert de la minuterie, il est plus commode d'ajouter les ingrédients au début.

Q8:
Peut-on utiliser un édulcorant autre que le sucre?

Le sucre est essentiel à la levure pour obtenir une miche légère d'une bonne hauteur. Les résultats peuvent varier selon le type et la quantité d'édulcorant utilisé. Lorsqu'on utilise un édulcorant artificiel, en choisir un à base d'aspartame plutôt qu'à base de saccharin.



Q9:
Peut-on éliminer le sel ou le sucre des recettes?

Non, ces deux ingrédients jouent un rôle important dans le processus de préparation du pain. Le sel empêche la levure de trop réagir et le pain de trop gonfler. Le mélange de sucre, de sel et de levure est très important dans le processus de préparation du pain. Se rappeler que la quantité totale de sucre et de sel est répartie sur toutes les tranches, ce qui fait que la quantité de sel et de sucre par portion est infime.

Q10:
La pâte est très collante et difficile à manipuler; peut-on la rendre plus maniable?

Il arrive que la pâte soit collante à la fin du cycle de préparation de la pâte. Afin d'optimiser les résultats, la laisser tomber du plat de cuisson sur une surface légèrement enfarinée, la recouvrir et la laisser reposer pendant 10 minutes. Enfariner légèrement la surface et les mains lorsqu'on travaille la pâte. Elle devient alors plus facile à façonner et à diviser. Lorsque la pâte est façonnée, il faut la faire cuire dans un four conventionnel.

Q11:
Peut-on faire cuire les produits façonnés avec la pâte dans un four à micro-ondes?

Non, la pâte façonnée doit être cuite dans un four conventionnel.

Q12:
Quand sait-on qu'il est temps de faire cuire la pâte

La pâte devrait avoir doublé de volume.

Q13:
À quoi ressemblent les pâtes alimentaires préparées dans le robot-boulanger?

En fait, le robot-boulanger comporte un réglage pour la préparation de la pâte. Lorsque celle-ci est prête, il faut l'en retirer et la façonner tout comme la pâte à pâtisserie. Pour ce faire, on peut utiliser une machine à pâte ou des moules spéciaux (semblables à ceux utilisés pour faire des muffins) pour façonner des raviolis ou d'autres types de pâtes farcies. La pâte n'a pas besoin de lever, on peut donc la sortir du robot-boulanger en se conformant aux directives de la recette à la page 34.

Q14:
Pourquoi les miches sont-elles de hauteurs et de poids différents? Souvent, les pains de blé entier et multigrains sont plus trapus. Est-ce normal?

Oui, les pains de blé entier et multigrains sont plus trapus et plus denses que les pains blancs de base. Les farines de blé entier et de seigle sont plus lourdes que la farine blanche. C'est pourquoi ces pains ne gonflent pas autant lors de la cuisson. Bien souvent, ils renferment d'autres ingrédients (comme des flocons d'avoine, du son, des noix ou des raisins) qui contribuent à leur densité. Il est normal qu'un pain de blé entier ou multigrains ait une hauteur de 19 à 21 cm (de 7 à 8 po) et qu'un pain blanc ou de base ait une hauteur de 20 à 23 cm (de 8 à 9 po).

Q15:
Qu'est-ce que le gluten?

Le gluten est la protéine de la farine qui rend la pâte élastique et qui lui permet de s'étirer et de prendre de l'expansion. Il fournit la structure du pain. La quantité de gluten varie d'un type de farine à un autre.

Q16:
Peut-on se servir du robot-boulanger pour préparer sa recette de pain préférée?

Oui, mais il faut faire quelques expériences afin de déterminer les proportions appropriées d'ingrédients. Commencer par se familiariser avec le robot-boulanger et faire plusieurs miches de pain avant de faire des expériences. Ne jamais mettre plus de 4 2/3 t (américaines) ou 4 t (canadiennes) d'ingrédients secs (y compris les farines, l'avoine, la farine de maïs, le son, le blé concassé). Se servir des recettes du présent mode d'emploi pour déterminer le rapport entre les ingrédients secs et les liquides ainsi que les quantités de levure, de sucre, de sel et de shortening (ou de beurre ou de margarine) à utiliser.

Q17:
Pourquoi est-ce qu'il y a de la farine sur les côtés du pain à l'occasion?

Plusieurs facteurs contribuent au mélange approprié de la pâte.
- **La pâte peut être trop sèche (mauvaise mesure des ingrédients).**
- **La lame de pétrissage n'est pas bien installée dans le plat de cuisson. S'assurer qu'elle est bien enfoncée sur l'arbre.**
- **Le plat de cuisson est mal inséré dans l'appareil. S'assurer que le plat est bien verrouillé en place.**
- **Les ingrédients n'ont pas été ajoutés dans l'ordre recommandé. Il est essentiel de bien verser les ingrédients dans l'ordre indiqué dans la recette et de bien les mesurer.**

Il arrive parfois que d'infimes quantités de farine ou d'ingrédients secs adhèrent aux parois du plat de cuisson au début du cycle de pétrissage. Lorsque la miche cuit et gonfle, les ingrédients secs collent au pain. Lorsqu'on a sorti le pain du plat de cuisson et qu'il a refroidi de 10 à 15 minutes, on peut enlever les ingrédients secs en les grattant aisément au moyen d'un couteau.

Besoin d'aide?



Q18:
Peut-on faire des gâteaux et des pains sans levain dans le robot-boulanger?

Non, le robot-boulanger est conçu pour mélanger, pétrir et cuire des pains au levain. Il n'est pas conseillé de s'en servir pour préparer des aliments sans levain (comme des gâteaux, des biscuits ou des pains sans levain). Ces aliments utilisent des agents de levage (comme de la levure chimique ou du bicarbonate de soude) qui réagissent mieux sur de courts délais de mélange et de cuisson. Lorsqu'on cherche à se sucrer le bec, le livre de recettes comporte un bon choix de pains sucrés.

Q19:
Pourquoi est-ce que le pain gonfle, puis s'affaisse ou forme des cratères?

Il lève probablement trop rapidement. Pour en diminuer le taux de levage, essayer de diminuer la quantité de sucre et d'augmenter celle de sel légèrement, ou diminuer la quantité de levure. Consulter le guide de dépannage à la page 13 pour connaître les mesures correctives appropriées.

Q20:
Est-ce que les ingrédients doivent être à la température ambiante avant d'être versé dans le plat de cuisson?

Non, en autant qu'ils ne soient pas trop froids ni trop chauds. On peut verser directement du réfrigérateur le lait, les œufs, le beurre ou la margarine et la levure et obtenir de bons résultats. Lorsque la recette demande de l'eau, verser de l'eau tiède à même le robinet.

Q21:
Quel type de levure doit-on utiliser?

Il est préférable d'utiliser de la levure pour robot-boulanger ou de la levure sèche à action rapide. Il faut s'assurer que la date d'expiration indiquée sur le récipient n'est pas atteinte. Toutes les recettes du présent mode d'emploi ont été essayées avec de la levure pour robot-boulanger. Lorsqu'on veut utiliser de la levure sèche à action rapide, augmenter la quantité de levure indiquée de 1/4 de cuillère à thé.

Q22:
Il arrive parfois que le pain soit collant quand on le coupe et qu'il se défasse en miettes ou qu'il s'affaisse et qu'on n'arrive pas à le couper. Que se passe-t-il alors?

Lorsque la pain est collant ou qu'il s'affaisse, il est probablement trop chaud! Le laisser refroidir entre 15 et 30 minutes avant de le trancher. On peut également utiliser un couteau électrique au lieu de le couper à la main. Les lames du couteau électriques exercent un mouvement de va-et-vient qui permettent de trancher le pain sans l'écraser en y exerçant une pression sur le dessus.

Q23:
Pourquoi le pain est-il trapu, dense et pâteux? Pourquoi n'a-t-il pas levé?

La raison réside souvent dans la levure. Elle a peut-être été oubliée. Il se peut qu'elle ne soit plus fraîche (toujours vérifier la date d'expiration). En outre, si le cycle de pétrissage n'a pas été complet, il se peut que le pain n'ait pas complètement levé. Vérifier si la lame de pétrissage est bien en place au début du cycle.

Q24:
Que se passe-t-il si je laisse le pain dans le plat de cuisson à la fin de la préparation?

L'appareil comporte une fonction de maintien au chaud de 60 minutes qui permet de laisser le pain dans l'appareil pendant un maximum d'une heure après la fin de la cuisson. Par la suite, il vaut mieux retirer immédiatement la miche ou le fond de celle-ci risque d'absorber l'humidité et de devenir mouillé. La partie mouillée risque de ne pas avoir bon goût si on la laisse sécher et elle rassira rapidement. Les côtés du pain peuvent aussi absorber l'humidité et devenir mous.

D'autres questions?

Prière de nous téléphoner sans frais
1-800-231-9786



Applica Consumer Products, Inc.

Form No. 168633-44-RV-01